



La Carte des Mets

Automne 2019

Le St Jacques à la Carte

« Qu'il soit en 2 ou 3 actes, en verre ou en prose, l'opéra d'un maître queue est une ode au voyage, une invitation à la curiosité et une promesse de convivialité,... »

Henri Bostevac (Restaurateur français)

Les Entrées: « Ouverture des hospitalités! »

- Entrée du Moment (starter of the day) 8 €
- L'œuf de la ferme Jegu en croûte,
crème de Mogette et marrons, mousse de lait de Châtaigne 10€
(Crusty egg, Chestnut and white bean cream)
- Risotto de petit épeautre au boeuf de nos paturages,
bulles d'Huitres & écume de Whisky Tourbé 12€
(risotto of spelled with beef, jelly of oysters and whisky foam)
- Escalope de Foie Gras sur Patate douce à la braise, coulis de Fenelon 15€
(Slice of Foie Gras, sweet potato baked in embers, coulis of "fenelon" (local aperitif of blackcurrant and walnut))

Les Plats de résistance : « car c'est dans la résistance que gît le plaisir! »

- Suggestion du chef (à la carte uniquement le midi et hors dimanche) 14€
(Dish of the day, à la carte only for the lunch and excepting Sundays)
- Poisson du jour (fish of the day) 18€
- Tarte fine de St Jacques façon forestière, crème d'ail, glace au Parmesan 21€
(Scallops and Mushrooms pie, garlic cream, Parmaggioano ice cream)
- Magret d'oie à la mangue, poêlée de Chayotte, coulis de cassis acidulé 24€
(Breast of Goose, mango and chayote, blackcurrant coulis)
- Tournedos de Bœuf Bio, Sauce Pécharmant & Pomme de terre au bleu 22€

Les Desserts : « Ralliez vous à ma ganache, vous la trouverez sur le chemin du bonheur »

- L'assiette sélection de Fromages affinés de la Crèmerie de Cyrano 10€
(Cheese Platter, a selection from "La Crèmerie de Cyrano")
- Dessert du Jour (Dessert of the day) 8€
- Pomme "au four", chantilly cachou, glace caramel au beurre salé 9€
(Hot apple, liquorice chantilly, caramel ice cream)
- Moelleux au chocolat, sorbet Passion (Hot Chocolate cake, Passion Fruit Sorbet) 9€
- Craquant à la noix du Périgord et cacao, crème fermière fouettée à la vanille 10€
(Walnut Biscuit, Cream from Issigny with vanilla, walnut ice cream)
- Bûche Glacée au Yaourt bulgare, esprit Irish Coffee 10€
(Yogurt Frozen log, Irish coffee Spirit)

Menu fil des jours

24€

Entrée du Moment

*Poisson du jour
Ou
Suggestion du chef*

*Dessert du jour
Ou
Moelleux au Chocolat*

Menu pèlerin

38€

*Risotto de petit épeautre,
bulles d'Huitres
ou
L'œuf de la ferme Jegu en
croûte*

*Poisson du jour
ou
Tournedos de Bœuf Bio,
Sauce Pécharmant*

*Craquant à la noix du
Périgord
ou
Pomme "au four", chantilly
cachou*

Les menus

Menu St Jacques

47€

Entrée au choix

Tatin de St Jacques

Magret d'oie

fromage

Dessert (au choix sur la carte)

Menu enfant (jusqu'à 13ans) : 14€

Entrée Découverte, Filet de Poisson ou Pièce de Boeuf (110g), Moelleux au chocolat ou Assortiment de Glaces.

Nous vous proposons une cuisine artisanale à base de produits frais, cela peut parfois demander du temps de préparation et/ou de cuisson. Nous vous remercions d'avance de votre compréhension.

Tous nos prix s'entendent nets et Service Compris

Parfums des Sorbets & Glaces artisanaux

Mandarine de Sicile
Fraise
Fruit de la Passion
Cassis
Menthe
Yuzu (agrume japonais)
Citron Vert
Chocolat Noir

Vanille gousses Bourbon
Cannelé de Bordeaux
Violette
Noix
Yaourt Bulgare
Thé vert Matcha
Spéculoos
Café
Verveine

- 1 Boule : 3€
- 2 Boules : 5€
- 3 Boules : 7€

- Supplément chantilly : 1€

Au saint jacques, on joue la carte de la transparence voici nos différents fournisseurs :

Artisan Boulanger : Compagnie des desserts, Boulangerie Cyrano.

Oeufs fermier label rouge : Madame Jegu (Castillones, 47)

Produits Bovins et Ovins : Nature viande (éleveurs bio à Bergerac, 24)

Escargot : Ferme de La Perlotte (La Réole, 33)

Canard/oie : Maison Rougié à Sarlat (foie gras et cuisses de canard) et Aquitaine Sélection (magret IGP Sud Ouest)

Artisan glacier : Pole Sud à Lésignan.

Maraîcher : Natifruits et Panier exotique au Marché couvert de Bergerac

Fromage : Crèmerie de Cyrano au Marché couvert de Bergerac.

Miel du Périgord : Le rucher de Tristan à saint léon sur l'Isle (24)

Cafeteria : Malongo (café & verveine et thé bio)

Pleurotes et Shitaké : La grange aux Champignons (Eynesse, 33)

Nationalité des viandes :

Bœuf > France, dordogne
Porc > France, dordogne
Oie > France, Sud Ouest



TOUS NOS PLATS SONT « FAITS MAISON »

