

Les Entrées

Entrée du Moment (<i>Starter of the day</i>)	8€
Crème Brulée de Topinambours et rillettes de Corail de St Jacques (<i>Jerusalem Artichoke Crème Brulée and Scallop coral rilette</i>)	9€
Moelleux de lentilles corail, et légumes au fromage de chèvre du Périgord (<i>Coral lentils and vegetables muffin with local goat cheese</i>)	10€
Foie Gras (A.O.P Sud-Ouest) façon Terrine Automnale au Bœuf séché du Périgord (<i>Autumn Foie gras terrine and local dried beef</i>)	16€

Nos Plats Principaux

Suggestion du Chef (<i>the chef's suggestion</i>)	18€
Poisson de la marée (<i>fish of the day</i>)	19€
Suprême de Pintade en croûte de noisette, céleri et feuilles de blette à la Rosette (<i>Guinea Fowl Breast, Hazelnut crusty skin, Celery and chard leaves cooked with local sweet wine</i>)	21€
Croustade de Paleron de Bœuf (bio) au Pécharmant, pomme et patate douce (<i>Stew of chuck beef and local red Wine, apple and sweet potatoes</i>)	22€
Tarte gourmande de St Jacques aux champignons et copeaux de brebis (<i>Scallops and mushroom pie, ewe cheese shavings</i>)	23€
Magret de canard aux notes fumées, sauce au miel, verjus du Périgord et à la grenade (<i>Lightly smoked Duck Breast, bittersweet sauce with grenade and local honey, butternut purée</i>)	25€

Nos Fromages et Desserts :

Assiette de sélection de Fromages affinés (<i>plate of cheeses</i>)	10€
Dessert du Jour (<i>dessert of the day</i>)	8€
Feuilletérolles à la noix du Périgord (<i>Puff profiteroles with walnut ice cream</i>)	8€
Poêlée de Betterave et raisins flambés sur fondant au chocolat noir (<i>Flambéed beet and grapes on black chocolate pudding,)</i>	8€
Assortiment de Glaces Artisanales	1 boule :3€, 2 boules* :5€, 3 boules : 7€

Nos Menus

Menu fil des jours (pour valider le menu, les trois services doivent être pris à la commande):

Entrée du Moment+ Poisson de la marée / suggestion du chef+ dessert du jour = 29€
(all three services must be selected at the time of ordering)

Menu Enfant (jusqu'à 13ans) : Œuf à la coque+ viande ou poisson + moelleux au chocolat ou glace = 14€

- Tous nos plats sont faits maison (et peuvent demander un certain temps de préparation).
- Origine des viandes : France