

Nos Entrées

Escargot de la Perlotte, crumble d'ail et parmesan, mousseline de Potimarron et chorizo 8€
Snales from « La Perlotte »

Crème d'artichaut et chiffonade de Magret de Canard Fumé 7€
Artichoke soup and dried breast of duck

Foie Gras Mi-Cuit au Boudin Périgourdin, Compotée de Pomme 14€
Foie gras terrine with black pudding

Nos Plats

Aile de Raie, Bouillon marin aux Lentilles vertes 17€
Skate, broth of green lentils cooked and smoked eel

Le Chevreau du Périgord au gré de l'inspiration 15€
Périgord « Kid » (young goat)

Rumsteck de bœuf (élevage bio par Nature Viande) en marinade sésame et Noix 18€
(à cuire à la maison, caisson par nos soins sur demande) Piece of local Beef with walnut

Nos Fromages et Desserts :

Assiette de sélection de Fromages affinés 7€

Le Mendiant Blanc 6€
Stick of white chocolate, chocolate ganache, chestnut cream, and dry fruits)

Tarte d'Amour (Pomme/Framboise/Kiwi) 6€
Pie like a "pomme damour" (with apple, raspberries and kiwi)

Le Menu « Soyons Gourmand à la maison » :

Entrée du moment+ Plat du jour (Viande ou Poisson) + Dessert du jour = 19€

Commandez en direct sur notre site : www.restaurant-saintjacques-bergerac.com

Par mail ou téléphone (05-53-23-38-08)



- Tous nos plats sont faits maison
Origine de nos viandes : France