



La Carte des Més

Printemps 2016

Le St Jacques à la Carte

Un repas est comme un grand et excitant voyage qui nous invite à chaque escale à la découverte, au partage, au rêve et au plaisir.

Henri Bostevac (Restaurateur français)

Prêt pour le départ! Voici les Entrées

Entrée du moment 7€

Chair de Tourteau, Coleslaw aux saveurs de Saïgon 9€

Escargot de la Perlotte sur Blinis au Mais 9€

Salade Périgourdine (salades, magret séché, manchon de canard confit, foie gras, tomate, carotte, noix du périgord)

La Petite	10€
La grande	14€

Foie Gras Poêlé au sésame noir, garniture printanière 14€

Les Gabarres sont rentrées au port! Les Poissons au rendez-vous!

Poisson du Jour 15€

Filet de Lieu Jaune au Pomelos et quinoa gourmand 17€

Filet de daurade grise et assortiment de Légumes au petit air asiatique 18€

Saint Jacques (160g), tortilla à l'aillet et salades de saison aux framboises 20€

TOUS NOS PLATS SONT « FAITS MAISON »

Etape en Pays Gascon : Les Viandes de notre Pays

<i>Suggestion du Chef (uniquement le midi et hors week-end)</i>	9€
<i>Confit de Canard comme un Vol au vent</i>	18€
<i>Entrecôte de Bœuf, sauce au Pécharmant et brisures de truffe</i>	19€
<i>Magret de Canard farci à l'aubergine, betterave et crème d'avocat</i>	22€
<i>Ris de Veau flambé au vin de noix, Spaghetti de légumes</i>	24€
<i>Pintade fermière du Périgord rôtie façon « Saint Jacques » pour 4 personnes</i> <i>20€/Pers (uniquement sur réservation)</i>	

Un petit détour par un plateau? Oui, celui des Fromages.

<i>L'assiette sélection de Fromages affinés de la Crèmerie de Cyrano</i>	9€
--	----

Un Atterissage en douceur : Les Desserts

<i>Dessert du Moment</i>	7€
<i>Notre Moelleux au chocolat au cœur coulant, coulis Passion</i>	8€
<i>Printemps de Kyoto (bavarois cerise, biscuit au thé vert Matcha)</i>	9€
<i>Mousse Glacée au Caramel d'Isigny, poêlée d'Ananas et émulsion cacahuètes</i>	9€
<i>Soufflé à la violette</i>	10€

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

Menu

Enfant (jusqu'à 13ans)

14€

Entrée Découverte

*Filet de Poisson ou
Entrecôte de Boeuf (110g)*

*Moelleux au chocolat ou
Assortiment de Glaces*

Menu

au fil des jours

22 €

Entrée du moment

*Poisson du jour ou
Suggestion du Chef*

Le dessert du jour

Les Menus du St Jacques

Menu Pelerin

31€

*Salade Périgordine
ou
Tourteau & Coleslaw*

*Entrecôte de Boeuf
ou
Vol au vent de Canard
ou
Filet de Daurade au petit d'air d'Asie*

*Moelleux au chocolat
ou
Mousse Glacée au Caramel*

Menu Saint Jacques

45€

Foie Gras poêlé au sésame noir

*Poisson au choix dans la carte
ou
Magret de Canard ou Ris de Veau*

Sélection de Fromages Affinés

Dessert au Choix

Parfums des Glaces & Sorbet
de Benoit de La Lune (Artisan glacier à Villeneuve sur Lot)

<i>Fraise</i>	<i>Vanille des Comores</i>
<i>Citron Vert</i>	<i>Chocolat</i>
<i>Fruit de la Passion</i>	<i>Violette</i>
<i>Cassis</i>	<i>Cannelé de Bordeaux</i>
<i>Fleur d'Hibiscus</i>	<i>Fenouil</i>
<i>Mojito</i>	<i>Thé vert Matcha</i>
<i>Pruneau et vin de Bergerac</i>	<i>Spéculoos</i>

- 1 Boule : 3€

- 2 Boules : 5€

- 3 Boules : 7€

- Supplément chantilly : 1€

- Supplément fruit : 2€

(selon disponibilité)

« Convier quelqu'un c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous votre toit »

Brillat-Savarin

(Politicien et Gastronomes Français, XVIII^{ème} siècle)

Nationalité des viandes :

Porc > France,

Veau > France

Boeuf > France,

Canard > France

Pintade > France.