

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

<i>Entrée du moment</i>	7€
<i>Oeuf du Périgord comme un cordon Bleu, velouté de champignons</i>	9€
<i>Huîtres juste Snackées, Espuma de Ratte, échalotes au cidre</i>	10€
<i>Crème de Butternut & Escalope de Foie Gras poêlée, chantilly noisette</i>	14€

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

<i>Poisson du Jour</i>	15€
<i>Millefeuille de Rouget et topinambour, beurre blanc d'arachide</i>	17€
<i>Filet de Poisson de ligne (selon la Marée), jardinière de légumes de saison au jus de coques</i>	20€

TOUS NOS PLATS SONT « FAITS MAISON »

Etape en Pays Gascon : Les Viandes de notre Pays

Suggestion du Chef (uniquement le midi et hors week-end) 9€

Caille farcie au Potimarron et à la châtaigne sur canapé de falefel 16€

Confit de Canard comme un Vol au vent 18€

Entrecôte de Bœuf, sauce au Pécharmant et brisures de truffe 19€

Magret de Canard entier, Betterave en coulis et en croûte de sel 22€

*Pintade fermière du Périgord rôtie façon « Saint Jacques » pour 4 personnes
20€ /Pers (uniquement sur réservation)*

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

L'assiette sélection de Fromages affinés de la Crèmerie de Cyrano 9€

Un Atterrissage en douceur : Les Desserts

Dessert du Moment 7€

Notre Moelleux au chocolat au cœur coulant, tartare d'agrumes à la menthe 8€

Dentelle à la clémentine & Amandes 9€

Muffin au thé vert Matcha et chocolat Blanc, Milkshake à l'hibiscus 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€

L'Oeuf comme un cordon Bleu

ou

Huîtres juste Snackées

Entrecôte de Boeuf

ou

Vol au vent de Canard

ou

Millefeuille de Rouget

Moelleux au chocolat

ou

Dentelle à la Clémentine

Menu Saint Jacques

45€

Crème de Butternut & Foie Gras

Poisson au choix dans la carte

ou

Magret de Canard

Sélection de Fromages Affinés

Dessert au Choix