



La Carte des Mois

Janvier – février - mars

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>Moelleux Citrouille et son coulis vert</i>	8€
<i>Crèmeux d'Oeufs à la truffe noire du Périgord</i>	10€
<i>Tartiflette à la mode périgordine</i>	10€
<i>Foie Gras à la truffe noire et à la pomme du limousin</i>	14€

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

<i>Poisson du Jour</i>	15€
<i>Pavé de Saumon cuit à l'unilatéral, sauce vanille & Riz noir Vénéré</i>	18€
<i>Saint Jacques à la plancha, Truffes noires & céleri</i>	23€

TOUS LES PLATS SONT « FAITS MAISON »

Etape en Pays Gascon : Les Viandes de notre Pays

Suggestion du jour (uniquement le midi, tarif pouvant varier selon le marché) 9 €

Mon Parmentier de confit Canard dans sa version 2015 16€

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

Magret de Canard entier & endives braisées à l'orange 22€

Carré d'Agneau du Périgord en croûte de sésame, falefels & Légumes façon tajine 22€

Ris de Veau flambé au vin de noix, Spaghetti de légumes 24€

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 jour 7€

Verrine du petit Bruges (Chantilly au Coing, marmelade d'agrumes, spéculoos) 7€

Mousse Glacé à la noix de coco, Sauce au Toblérone 8€

Notre Moelleux au chocolat au cœur coulant, Crème anglaise au Potiron 8€

Soufflé au noix du périgord 12€

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
2 boules 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

29€

*Entrée du moment
ou
Tartiflette Périgourdine*

*Entrecôte de Boeuf ou Parmentier
de canard
ou
Saumon à l'unilatéral sauce vanille*

*Moelleux au chocolat
ou Verrine du Petit Bruges*

Menu Saint Jacques

45€

Foie Gras

*Poisson au choix dans la carte
ou
Magret de Canard ou Carré
d'Agneau*

Sélection de Fromages Affinés

Dessert au Choix

La Gastronomie Française classée au Patrimoine de L'Unesco

En 2010, la cuisine française fut la première gastronomie à être honorée par un classement au Patrimoine immatériel de l'Unesco. Fruit d'un long héritage, et d'un savoir vivre à la française. L'Unesco l'a défini en ces termes :

« Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du " bien manger" et du "bien boire" ...

Parmi ses composantes importantes figurent :

l'achat de bons produits, de préférence locaux,

l'acc

mariage entre mets et vins ; ...

le

Le repas gastronomique doit respecter un schéma bien arrêté : il commence par un apéritif et se termine par un digestif, avec entre les deux au moins quatre plats, à savoir une entrée, du poisson et/ou de la viande avec des légumes, du fromage et un dessert.

Le

...Le repas gastronomique resserre le cercle familial et amical et, plus généralement, renforce les liens sociaux. »

Le Menu Dégustation (sur réservation)

*Souhaitant perpétuer cette tradition de savoir-vivre à la française, nous vous proposons un menu ludique et gourmand **de plats choisis par le Chef.***

59 €

avec l'accord Met/vins 75€

« 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 :

Agneau > France

Veau > France

Boeuf > France,

Canard > France

Pintade > France.