

Les Entrées et Salades

Filet de Maquereau façon escabèche à la badiane et betterave* (Mackerel escabèche, star anise and beetroot)	9€
Médaille de Râble de lapin d'ici sur crème d'avocat au fromage frais de chèvre du Périgord (Salad of saddle rabbit on avocado cream with local goat cheese)	12€
Foie Gras (A.O.P Sud-Ouest) mi-cuit, chiffonnade de Bœuf séché local et sablé granola (Foie gras terrine with local dried beef and granola crackers)	16€
Notre Salade Périgourdine (Mixed Salad with foie gras, tomato, Monbazillac jelly, dry magret, walnut...)	petite 16€ grande 25€

Nos Plats Principaux

Enchaud de Porc du Périgord, Crème d'ail, Pressé de Pommes Sarladaises* (Local traditional dish of Pork roasted in duck fat, Garlic Cream)	19€
Poisson de la marée, semoule de Chou-fleur et poireau « vinaigrette », sauce ravigotte* (Fish of the day, Cauliflower semolina and leek, ravigote sauce)	20€
Duo de Magret de canard, garniture comme une Moussaka (Confit Duck breast with vegetable moussaka)	25€
La Pièce de bœuf (bio et local) au suc, sauce Foie gras & Pécharmant, (Organic and local piece of beef, like an asian sauce, seasonable vegetables)	27€

Nos Fromages et Desserts :

Assiette de sélection de Fromages affinés (plate of cheeses)*	11€
La Vie en rose : Fraise du Périgord, Glace fraise par Cro'Bon, crème à la Rose* (Local Strawberries, strawberry ice cream, rose cream)	8€
Raviole de Mangue au Chocolat Blanc, sorbet Cassis (Mango ravioli with white chocolate mouss, blackcurrant sorbet)	9€
Mousse Chocolat et Pamplemousse sur granité de pétillant local (Grapefruit and chocolate mousses on sparkling wine granita)	9€
Soufflé glacé au noix et miel du Périgord, Chantilly fromage blanc et abricot (Frozen Walnut and Honey soufflé, apricot espuma)	9€
Assortiment de Glaces Artisanales	1 boule :3€, 2 boules* :5€, 3 boules : 7€

Nos Menus

Menu de l'été (pour valider le menu, les trois services doivent être pris à la commande):

Pour les plats suivis d'un astérisque : Entrée + Plat + dessert = 31€

The menu only includes dishes marked with an asterisk

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