

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

- Œuf de la ferme Jegu en Aspic dans l'esprit meurette 7€
Egg from the farm, poached in red wine and served in poultry jelly
- Bavarois au petit pois et ricotta, émulsion au thym, lamelles de jambon 8€
Peas and ricotta Bavarois (sort of pudding), little slices of ham
- Cannelloni de concombre au quinoa, gelée Tonic & Bonite 9€
Cucumber cannelloni with Quinoa, Tonic water jelly
- Tranches de Foie Gras et pot de Zacusca (confits de légumes) 15€
Slices of terrine of duck Foie gras and candied vegetable

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

- Filets de Rouget Barbet façon burger de Polenta au comté 16€
Red mullet filets like a burger of polenta, Comté cheese sauce
- Saumon bio mariné au pastis du Périgord,
Fondue de poireau, vinaigrette tiède à l'anis et vanille 19€
Organic Salmon marinated with Pastis, leek cooked with anise and vanilla
- Filet de poisson sauvage (selon la marée), sauce choron au corail d'oursin,
ratte à la fleur de cabernet 21€
*Wild Fish filet (depending on the tide), Choron sauce with urchin coral,
And Ratte potatoes*

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 PLATS SONT « FAITS MAISON »

Etape en Pays Gascon : Les Viandes de notre Pays...

- Croquette de confit de canard et pomme de terre 14€
Duck confit et potato croquette
- Enchaud Périgourdin (rôti de porc confit) crème d'ail et coulis de Persil 17€
Local Pork roast in duck fat, garlic cream et Parsley coulis
- Salade Périgourdine (manchon, magret séché, noix, carotte, tomate, foie gras, gelée de Monbazillac) 19€
- Entrecôte de Bœuf (bio, Limousine ou Blonde d'Aquitaine, env. 280g), sauce au Pécharmant et brisures de truffe 22€
Steak of local beef (280g), Red wine and truffles breakings sauce
- Tartare de veau à la passion et baie de Timur, frites de patate douce 24€
Veel and Passion fruit Tartare with Timur Berries, sweet potato fries

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

- Le fromage travaillé selon l'inspiration du chef 5€
Cheese worked according on the chef's insporation
- L'assiette sélection de Fromages affinés de la Crèmerie de Cyrano 10€
Cheese Platter , a selection from "La Crèmerie de Cyrano"

Un Atterrissage en douceur : Les Desserts

- Dessert du Moment ... 7€
Dessert of the day...
- M.C.M (Macaron, Mousse mascarpone, Glace Coquelicot, framboise) 8€
M.C.M (Macaron, Mascarpone cream, Poppy Ice Cream, Rasberry
- Moelleux au Chocolat noir, Crème anglaise à l'eau de rose 8€
Hot Chocolate cake, Custard sauce to rose water
- Fraise du Périgord, crumble au safran du Périgord, coulis acidulé fraise/basilic & Sorbet fraise/rhubarbe 9€
Strawberries, crumble to safran, rhubarb and strawberry sorbet, tart coulis to basil &strawberry

sans oublier notre sélection de glaces/sorbets artisanaux et notre café glacé (5€) >>>

Les Menus du St Jacques

Menu Enfant

(jusqu'à 13ans)

14€

Entrée Découverte

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

*Moelleux au chocolat ou
Assortiment de Glaces*

Menu du midi

25€

Aspic d'Œuf façon Meurette

Ou

Bavarois de Petit pois

Filet de rouget et polenta

ou

Croquette de confit de canard

ou

Enchaud Périgourdin

Moelleux au chocolat

ou Glaces (2boules)

ou Dessert du Moment

Entrée/Plat ou Plat/Dessert **18€**

Menu St Jacques

Les 5 plats > 43€

Entrée

+

Poisson

+

Viande

+

Fromage travaillé

+

Dessert au choix

Parfums des Glaces & Sorbet artisanaux

Mandarine de Sicile
Fraise
Fruit de la Passion
Cassis
Rhubarbe/fraise
Mojito
Citron Vert
Yuzu (agrume japonais)
Noix

Vanille gousses Bourbon
Cannelé de Bordeaux
Violette
Chocolat Guanaja grand cru
Yaourt Bulgare
Thé vert Matcha
Spéculoos
Café
Verveine

- 1 Boule : 3€
- 2 Boules : 5€
- 3 Boules : 7€

- Supplément chantilly : 1€

Au saint saint jacques, on joue la carte de la transparence voici nos différents fournisseurs :

Artisan Boulanger : Boulangerie Daniel ou Compagnie des desserts

Œufs fermier label rouge : Madame Jegu (Castillones, 47)

Produits Bovins : Nature viande (éleveurs à Bergerac, 24)

Escargot : Ferme de La Perlotte (La Réole, 33)

Canard : Maison Rougié à Sarlat (foie gras et cuisses de canard) et Aquitaine Sélection (magret IGP Sud Ouest)

Artisan glacier : Pole Sud à Lésignan.

Maraîcher : Natifruits et Panier exotique au Marché couvert de Bergerac

Fromage : Crèmerie de Cyrano au Marché couvert de Bergerac.

Miel du Périgord : Le rucher de Tristan à saint léon sur l'Isle (24)

Le rucher de Marmandou (24)

Cafeterie : Malongo (café, verveine et thé bio)

Nationalité des viandes :

Bœuf > France,
Veau > France
Porc > France
Canard > France



Tous nos prix s'entendent nets et Service Compris

