



La Carte des Mets

Hiver 2020

Le St Jacques à la Carte

« Qu'il soit en 2 ou 3 actes, en verre ou en prose, l'opéra d'un maître queue est une ode au voyage, une invitation à la curiosité et une promesse de convivialité,...»

Henri Bostevac (Restaurateur français)

Les Entrées: « Ouverture des hospitalités! »

- Entrée du Moment (starter of the day) 8 €
- L'œuf de la ferme Jegu aux senteurs fumées,
Écrasé de topinambour et Hareng, émulsion de jus de truffes 10€
(Smoked egg , Jerusalem Artichoke purée and Herring)
- Velouté de Coquillages au Lillet blanc, vermicelles de riz croustillants 12€
(Shellfish soup and crusty rice vermicelli)
- Escalope de Foie Gras sur toast de Moricette et coulis de coing et Hibiscus 15€
(Slice of Foie Gras on a slice of pretzel, Quince and hisbicus coulis)

Les Plats de résistance : « car c'est dans la résistance que git le plaisir! »

- Suggestion du chef (à la carte uniquement le midi et hors dimanche) 14€
(Dish of the day, à la carte only for the lunch and excepting Sundays)
- Poisson du jour (fish of the day) 18€
- Tajine de Poisson sauvage au pruneau et cresson d'ici 21€
(tajin of wild fish with local plums and water cress)
- Suprême de Pintade, héritage de Jacquou (sauce monbazillac & foie gras, croûte de Noix) 21€
(Guinea Fowl served with foie gras and sweet wine sauce)
- Magret d'oie à la mangue, poêlée de Chayotte, coulis de cassis acidulé 24€
(Breast of Goose , mango and chayote, blackcurrant coulis)
- Ris de Veau braisé au vin de noix du Périgord, spaghetti de carottes 26 €
(Veel sweetbread cooked in local walnut liquor)

Les Desserts : « Ralliez vous à ma ganache, vous la trouverez sur le chemin du bonheur »

- L'assiette sélection de Fromages affinés de la Crèmerie de Cyrano 10€
(Cheese Platter , a selection from "La Crèmerie de Cyrano")
- Dessert du Jour (Dessert of the day) 8€
- Moelleux au chocolat, Sauce praliné et Patate douce 9€
- Craquant à la noix du Périgord, crème fermière fouettée à la vanille 10€
(Walnut Biscuit , Cream from Issigny with vanilla, walnut ice cream)
- Brioche à la châtaigne, Poire caramélisée, coulis d'Hypocras, Glace au lait d'amande 12€
(chestnut brioche, caramelized pear, almond milk ice cream)

Les menus

Menu fil des jours

24€

Entrée du Moment

Poisson du jour

Ou

Suggestion du chef

Dessert du jour

Ou

Moelleux au Chocolat

Menu pèlerin

32€

Velouté de Coquillages

ou

L'œuf de la ferme Jegu

Tajine de Poisson Sauvage

Ou

Suprême de Pintade,

Terre de Jacquou

Ou

*½ Magret d'Oie
mariné la mangue (+4€)*

Craquant au cacao

& noix du Périgord

ou

*Brioche à la châtaigne
& Poire caramélisée*

Menu enfant (jusqu'à 13ans) : 14€

Entrée Découverte, Filet de Poisson ou suprême de Pintade (110g), Moelleux au chocolat ou

Assortiment de Glaces.

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

Parfums des Sorbets & Glaces artisanaux

Mandarine de Sicile
Fraise
Fruit de la Passion
Cassis
Menthe
Yuzu (agrume japonais)
Citron Vert
Chocolat Noir

Vanille gousses Bourbon
Cannelé de Bordeaux
Violette
Noix
Yaourt Bulgare
Thé vert Matcha
Spéculoos
Café
Pain d'épices
Verveine

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

- Supplément chantilly : 1€

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

Artisan Boulanger : Compagnie des desserts, Boulangerie Cyrano.

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

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

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

Canard/oie : 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)

Cafeteria : Malongo (café & verveine et thé bio)

Nationalité des viandes :

Bœuf > France, Dordogne
Pintade > France, Dordogne
Veau > France
Oie > France, Sud Ouest



TOUS NOS PLATS SONT « FAITS MAISON »

