

# CARTE

## ENTRÉE

Potage du jour <i>Soup of the day</i>	8 €
Salade du terroir : magret fumé, toast de cabécou, rilette de canard Maison Vaux et Noix du Périgord <i>Local salad</i>	14 €
Gravlax de saumon <i>Salmon gravlax</i>	14 €
Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	14 €
Foie gras de canard mi-cuit et son chutney de fruits de saison <i>Duck foie gras, lightly cooked along with a seasonal fruits chutney</i>	18 €

## PLAT

Poisson du jour <i>Fish of the day</i>	24 €
Plat du jour <i>Plate of the day</i>	24 €
Cuisse de canard confite à l'ancienne <i>Duck leg confit</i>	22 €
Magret de canard, épices cacao et Piment du Périgord (Thonac) <i>Duck breast with cocoa spices and Perigord pepper</i>	26 €

## CHARIOT DE FROMAGES

<i>Selection of Cheese</i>	14 €
----------------------------	------

## DESSERT

Deux boules de glace ou sorbet artisanales et son craquelin d'amandes Roland Manouvrier -Maître artisan glacier à St Geniès <i>Ice cream or sorbet with almond lace biscuit</i> Café, Caramel à la Fleur de Sel de Guérande, Chocolat, Noix du Périgord, Rhum-raisin, Vanille de Madagascar Cassis noir de Bourgogne, Citron, Fraise du Périgord, Framboise, Mangue, Passion.	8 €
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	9 €
Soufflé glacé à la liqueur de noix <i>Ice walnut soufflé</i>	9 €
Crème brûlée <i>Crème brulée</i>	9 €
Pavlova aux fraises <i>Pavlova with Strawberries</i>	9 €