

MENU ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT À 29€ (HORS SUPPLÉMENT)

Starter and main course OR main course and cheese or dessert

MENU ENTRÉE/PLAT/DESSERT À 35€ (HORS SUPPLÉMENT)

Starter, main course, cheese or dessert

ENTRÉE

Salade du Terroir : magret fumé, toast de cabécou, rilette de canard Maison Vaux et Noix du Périgord

Local salad

Assiette de la mer

Sea plate

Suggestion du Chef

Starter of the day

Foie gras de canard mi-cuit et son chutney de fruits de saison *supplément 5€*

Duck foie gras, lightly cooked along with a seasonal fruits chutney + 5€

Foie poêlé de canard mangue et gingembre *supplément 7€*

Pan-fried escalopes of foie gras with mango and ginger + 7€

PLAT

Poisson du marché

Fish of the day

Noix de St Jacques snackées, émulsion foie gras et parfum de Truffes, *supplément 7€*

Scallops, stir-fried with foie gras emulsion and truffle flavour + 7€

Magret de canard, épices cacao et Piment du Périgord (Thonac)

Duck breast with cocoa spices and perigord pepper

Tournedos Rossini, sauce Périgourde, *supplément 8€*

Filet of beef with foie gras, truffle and Périgourdine sauce + 8€

Ris de veau braisé, sauce forestière, *supplément 9€*

Braised veal sweetbread sauce + 9€

CHARIOT DE FROMAGES

Selection of Cheese

OU

Or

DESSERT

Deux boules de glace ou sorbet et son craquelin d'amandes

Roland Manouvrier -Maître artisan glacier à St Geniès

Ice cream or sorbet with almond lace biscuit

Café, Chocolat, Rhum-raisin, Noix du Périgord, Caramel à la Fleur de Sel de Guérande, Vanille de Madagascar, Citron, Framboise, Fruit de la Passion, Mangue, Cassis noir de Bourgogne et Fraise du Périgord.

Délice de la Pâtissière

Dessert of the day

Soufflé glacé à la liqueur de noix

Ice walnut soufflé

Crème brûlée

Crème brûlée

Pavlova aux fraises

Pavlova with Strawberries

Moelleux au chocolat noir 65%

Dark chocolate moelleux 65%

Café ou thé gourmand, *supplément 2€*

Gourmet coffee or tea + 2€