

CARTE

ENTRÉE

Potage du jour <i>Soup of the day</i>	8 €
Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	14 €
Salade du terroir : magret fumé, toast de cabécou, rillettes de canard de la Maison Vaux et Noix du Périgord <i>Local salad</i>	14 €
Gravlax de saumon <i>Salmon gravlax</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>Meat of the day</i>	24 €
Cuisse de canard confite à l'ancienne, pommes de terre grenaille et petits légumes <i>Duck leg confit</i>	22 €
Magret de canard aux épices cacao et piment du Périgord Noir de Thonac, purée de patate douce <i>Duck breast with cocoa spices and Perigord pepper</i>	26 €
Ris de veau braisé sauce forestière <i>Braised veal sweetbread with mushroom sauce</i>	36 €

CHARIOT DE FROMAGES

Selection of Cheese

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>	8 €
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.	
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 €

Tous nos plats sont cuisinés par nos soins et accompagnés de légumes.

Toutes nos viandes et volailles sont d'origine Européenne.

Prix nets hors boissons, toutes taxes comprises.