

CARTE DU RESTAURANT

Proposée uniquement pour le service du soir

ENTRÉE

Potage du jour	9 €
<i>Soup of the day</i>	
Entrée du jour	16 €
<i>Starter of the day</i>	
Salade du terroir : magret fumé, toast de cabécou, rillettes de canard de la Maison Vaux et Noix du Périgord	18 €
<i>Local salad</i>	
Gravlax de saumon, chantilly citronnée et perles de poivrons	16 €
<i>Salmon gravlax</i>	
Foie gras de canard mi-cuit et son chutney de fruits de saison	20 €
<i>Duck foie gras, lightly cooked along with a seasonal fruits chutney</i>	

PLAT

Poisson du marché	26 €
<i>Fish of the day</i>	
Plat du jour	26 €
<i>Meat of the day</i>	
Cuisse de canard confite à l'ancienne, pommes de terre grenaille et petits légumes	24 €
<i>Duck leg confit</i>	
Magret de canard aux épices cacao et piment du Périgord Noir de Thonac, purée de patate douce	28 €
<i>Duck breast with cocoa spices and Perigord pepper</i>	
Ris de veau braisé sauce forestière	36 €
<i>Braised veal sweetbread with mushroom sauce</i>	

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	8 €
<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.	
Dessert du jour	9 €
<i>Dessert of the day</i>	
Soufflé glacé à la liqueur de noix	9 €
<i>Ice walnut soufflé</i>	
Crème brûlée	9 €
<i>Crème brulée</i>	
Pavlova aux fraises	10 €
<i>Pavlova with Strawberries</i>	

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.

MENU DU JOUR À 36 €

Proposé uniquement pour le service du soir

Potage + entrée + plat + dessert, selon sélection du Chef

MENU DOMINICAL À 38 € (HORS SUPPLÉMENT)

Servi uniquement pour le service du dimanche à midi

Entrée + plat + dessert

Pour plus de renseignements, merci de bien vouloir prendre contact avec nous

MENU ENFANT - 12 ANS À 14 €

Entrée ou potage du jour

Manchon confit ou steak haché ou poisson du marché

1 boule de glace ou sorbet artisanale

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.