CARTE DU RESTAURANT

Proposée uniquement pour le service du soir

ENTRÉE

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

PLAT

Poisson du marché *Fish of the day*	**26 €**
Plat du jour *Meat of the day*	**26 €**
Cuisse de canard confite à l'ancienne, pommes de terre grenaille et petits légumes *Duck leg confit*	**24 €**
Magret de canard aux épices cacao et piment du Périgord Noir de Thonac, purée de patate douce *Duck breast with cocoa spices and Perigord pepper*	**28 €**
Ris de veau braisé sauce forestière *Braised veal sweetbread with mushroom sauce*	**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 *Ice cream or sorbet with almond lace biscuit* 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 *Dessert of the day*	**9 €**
Soufflé glacé à la liqueur de noix *Ice walnut soufflé*	**9 €**
Crème brûlée *Crème brulée*	**9 €**
Pavlova aux fraises *Pavlova with Strawberries*	**10 €**

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 A 37 €

Proposé uniquement pour le service du soir

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

***

MENU DOMINICAL A 39 € (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 A 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.