

Le Midi en Semaine

Uniquement le midi les Lundis, Mardis, Jeudis, Vendredis et hors jours fériés

1 Plat de résistance...10€

1 Entrée et 1 Plat de résistance ou 1 Plat de résistance et 1 Dessert...13€

1 Entrée, 1 Plat, 1 Dessert 14€50

1 Entrée au choix

Voir le chevalet sur la table

1 Plat de résistance au choix

Voir le chevalet sur la table

1 Dessert au choix « à commander en début de repas »

Voir le chevalet sur la table



Pour les enfants (jusqu'à 12 ans)

L'œuf sur le plat et salade verte ou rillettes de saumon...3€

Steak entier ou haché ou poisson ou omelette ou quasi de veau +

Frites ou légumes du moment...5€

Délice croustillant chocolat ou glace...3€

Dans notre cuisine... nous épluchons, taillons, pétrissons, désarêtons, désossons...
Cuisons en basse température, rôtissons, pochons, confisons ...
Notre viande bovine est Française...Les plats sont renouvelés suivant les saisons...
Prix net service compris... allergènes indiqués sur demande...

Le Menu Carte

Tous les jours...Midi et soir

1 Entrée, 1 Plat, 1 Dessert...28€

1 Entrée, 1 Plat...24€

1 Plat, 1 Dessert...23€

1 Entrée, 1 Dessert...20€

Fromages...4€



En attendant...un peu de grignotage

Fait maison

Les entrées (seul à la carte 12€)

Escalopes de foie gras poêlées, lentilles vertes du Puy, jus de canard balsamique

Salade périgourdine avec... manchon confit, magret fumé, toast de foie gras

Trilogie de saumon (fumé, en terrine et rillettes), salade aux jus d'agrumes

Les 6 huîtres de Cancale n°3, vinaigre à l'échalote et citron

Foie gras de canard, chutney de fruits, toasts, petite salade

Rémoulade aux noix de St jacques rôties, beurre d'orange

Accompagnez votre foie gras chaud ou froid avec 1 verre de Côtes de Gascogne blanc mœlleux 12cl 4€

Les plats (seul à la carte 16€)

Dos de cabillaud sauce ciboulette, pâtes becs d'oiseaux façon risotto

Roulade de filet d'aile de raie, beurre monté au vinaigre de framboise

Quasi de veau cuit lentement sauce aux brisures de morilles

Cuisse de canard confite sauce Espelette, frites maison

Goulasch de sanglier au vin de cahors, purée

Filet de rumsteck sauté sauce échalotes

Épaule d'agneau cuite 18h, jus au thym

Pavé de cerf sauce au jus de griottes

Les fromages

2 croûtons de chèvre chaud au miel et thym, salade verte et raisin frais

Assiette de 3 fromages du moment, salade verte et raisin frais

Rocamadour fermier, salade verte et raisin frais

Les desserts (seul à la carte 8€)

1 café ou infusion et 2 petits desserts (crème brûlée, coupelle chocolat)

3 petits desserts (crème brûlée, coupelle chocolat, poire menthe glaciale)

Panaché de 3 sorbets au coulis de framboise

Périgourdin au chocolat sauce grain de café

Crème brûlée à la chapelure de pain d'épice

Poire à la menthe sauce chocolat

La grande assiette de desserts (+3€)

(crème brûlée, coupelle chocolat, poire menthe glaciale, profiterole, sorbet)