

Nos propositions de mets...

Entrées

Eventail de magret de canard séché et magret fourré au foie gras
préparés par nos soins

Croustillant de gésier, Chutney de betterave rouge 19€

Home-made dried breast of duck and breast filled with foie gras 19€

Foie gras de canard du Périgord Maison cuit au sel et mariné au Rosette
(supplément menu 5€) 24€

Choucroute confite, Caramel de cidre et Pain aux fruits

Home-made foie gras, Sauerkraut chutney

Fruit bread (menu supplement 5€) 24€

Fraîcheur de chair de tourteau en raviole ouverte aux pommes Granny Smith
Crème acidulée 19€

Cold opened ravioli with crab and Granny Smith apple, Light cream sauce 19€

Plats

Cuisse de canard du Périgord confite maison 24€

Méli-mélo de fruits au poivre de Séchuan, Polenta dorée

*Home-made duck leg cooked in fat, Fruits with Sechuan pepper
and pan-fried polenta 24€*

Filet mignon de cochon 24€

Galette de risotto au persil plat, Emulsion de chorizo et Piquillos

Pork filet, Risotto pancake with flat-leaf parsley

Emulsion of chorizo and piquillos 24€

Poisson selon arrivage 25€

Fricassée de légumes verts, Velouté de petits pois

Beurre noisette au citron

Fish of the moment with vegetables, Lemon hazelnut butter 25€

Desserts ou Assiette de fromages 12€

Le 100% chocolat
Ganache moelleuse Grand Cru Guanaja, Sablé cacao-noisettes
Mousse lactée caramel
Smooth ganache of Grand Cru Guanaja on a cacao and nut biscuit
Caramel mousse

Rhubarbe rouge sur un sablé au beurre demi-sel
Mousse légère au caillé
Red rhubarb on semi-salted butter shortbread
Light curd mousse

ou/or

Sélection de 4 fromages - *Selection of 4 cheeses*
Cabecou du Périgord, Petit chèvre frais mariné à l'huile d'olive
et baies parfumées, Saint Nectaire et Ossau Iraty

Menu 44€

Entrée *Starter* – Plat *Main Course* - Dessert ou Assiette de fromages
Dessert or Cheeses
(hors supplément - without supplement)

ou

Plats à la carte

Nous vous souhaitons un excellent appétit ...
We wish you an excellent appetite ...
Catherine & Yves STAEBELL

Tous nos plats sont “ Fait Maison ”
Our dishes are home made

Prix net, toutes taxes comprises