

MENU

Entrées

Eventail de magret de canard séché et magret fourré au foie gras préparés par nos soins
Croustillant de gésier, Chutney de betterave rouge
Home-made dried breast of duck and breast filled with foie gras

Foie gras de canard du Périgord Maison cuit au sel et mariné au Rosette (supplement 5€)
Choucroute confite, Caramel de cidre et Pain maison « Birewaecke »
Home-made foie gras, Sauerkraut chutney, Birewaecke bread (supplement 5€)

Joue de lotte au Saté, Mousseux de butternut, Potimarron rôti à la nigelle
Graines de courge verte au beurre demi-sel
Monfish cheeks with Saté, Butternut cream and Roasted pumpkin with nigella

Fricassée d'escargots au speck, champignons, Echalotes et Persil plat
Espuma de Tarbais
Snails with mushrooms, parsley, speck with an espuma

Plats

Cuisse de canard du Périgord confite maison
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

Magret de canard du Périgord, Sauce aux coings confits du jardin
Pomme fruit au four, Petites pommes de terre rôties
Duck breast from Perigord with a quince sauce, Pan-fried apple, Small potatoes

Quasi de veau cuit au beurre mousseux
Légumes d'hiver braisés, Galette de lentilles corail, Emulsion aux crustacés
Peace of veal with vegetables and a Shellfish espuma

Tous nos plats sont "Fait Maison" Our dishes are home made

Notre poisson du moment
relevé à la fleur de sel fumée de Guérande Grand Cru du Batz
Légumes glacés dans une nage légèrement crémée
Fish of the day with different vegetables and smoked salt of Guérande

Filet d'esturgeon de Dordogne (supplément 5€)
Poêlée de champignons et châtaignes aux lardons de magret séché
Fin velouté de châtaignes, Huile parfumée à la truffe
Pan-fried sturgeon filet, Mushrooms and chestnuts with truffle oil (Suppl 5€)

Desserts ou Assiette de fromages

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

Dessert Crunchy "Chocolat-Passion"
Dessert with passion fruit and chocolate

Poire confite au vin de Bergerac et Badiane, Streussel et sablé aux noix
Crème légère à la vanille
Pear cooked in wine and Badiane, Streussel with walnuts, Light cream with vanilla

ou

Sélection de fromages
Cabecou du Périgord, Petit chèvre frais mariné à l'huile d'olive et baies parfumées
Saint Nectaire fermier, Ossau Iraty et Confiture de griottes au poivre long de Java
Selection of cheeses

Menu 42€

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

Nous vous souhaitons un excellent appétit... We wish you an excellent appetite ...

Catherine & Yves STAEHELL

Prix net, toutes taxes comprises