

# 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 (supplément 5€)  
Choucroute confite, Caramel de cidre et Pain maison « Birewaecke »  
*Home-made foie gras, Sauerkraut chutney, Birewaecke bread (supplément 5€)*

\*\*\*

Noix de Saint Jacques poêlées

Butternut en 2 textures, Graines de courge vertes torrifiées, Beurre noisette, Chips de sarrasin  
*Scallops, Butternut in 2 textures, Roasted squash seeds, Hazelnut butter, Buckwheat chips*

\*\*\*

Escargots façon Meurette, Espuma de légumineuses  
Echalotes confites, Lardons paysans, Champignons cuisinés au vin de Bergerac  
*Meurette style snails, Espuma with vegetables  
Candied shallots, bacon, mushrooms cooked with Bergerac wine*

## *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 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

Topinambour rôti, Mousseline de dattes au Raz el Hanout, Jus court  
*Piece of veal with roasted Jérusalem Artichoke, Date Mousseline*

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

Poisson selon arrivage

Fricassée des champignons, châtaignes et panais sur un crémeux de châtaignes

Huile parfumée à la truffe du Moulin de la Veysière

*Fish of the moment with mushrooms, chesnuts and parsnips*

*Truffle oil from the Moulin de la Veysière*

\*\*\*

Filet d'esturgeon de Dordogne (supplément 5€)

Fricassée des champignons, châtaignes et panais sur un crémeux de châtaignes

Huile parfumée à la truffe du Moulin de la Veysière

*Pan-fried sturgeon filet from Dordogne with mushrooms, chesnuts and parsnips*

*Truffle oil from the Moulin de la Veysière (supplément 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 autour du Marron-Mandarine-Potimarron

*Dessert with Mandarin, chestnut and pumpkin*

\*\*\*

Fin palet coco-ananas au Rhum antillais dans l'esprit d'une tatin

Feuillantine au gingembre, Crème légère à la vanille

*Pineapple with Rhum - Coconut, Ginger feuillantine, Light cream with vanilla*

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 fermier, Ossau Iraty et Confiture de griottes au poivre long de Java

## **Menu 43€**

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*