

# 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*

\*\*\*

Esturgeon d'Aquitaine frais et fumé en habit vert relevé à la fleur de caviar  
Sauce légèrement crémée au vin de Bergerac  
*Mixed fresh and smoked local sturgeon with a Bergerac sauce and Caviar flower*

\*\*\*

Fricassée d'escargots aux lardons de magret séché, Champignons, Persil plat  
Espuma de pommes de terre à l'ail fumé  
*Snails with mushrooms, parsley, smoked breast of duck and a potato espuma*

\*\*\*

Joue de lotte rôtie au lard paysan, Velouté de petits pois  
Croquant d'avoine au fromage frais  
*Monkfish cheeks with local bacon and pea cream*

\*\*\*

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€)*

## 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, aux trois vinaigres et figes  
Pomme fruit au four, Petites pommes de terre rôties  
*Duck breast from Perigord with a three vinegar sauce and figs, Pan-fried apple, Small potatoes*

\*\*\*

Quasi de veau cuit au beurre moussieux  
Légumes de saison, Croustillant de tête de veau, Jus Court  
*Veal with vegetables*

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

Poisson du jour juste poêlé  
Nage de légumes printaniers, Bouillon émulsionné à la coriandre  
*Fish of the day with different vegetables*

\*\*\*

Filet d'esturgeon de Dordogne  
Raviole de Choï Sam aux saveurs d'Asie, Ecume fumée (supplément 5€)  
*Local pan-fried sturgeon filet, ravioli pasta filled with vegetables  
a smoked and perfumed sauce (supplement 5€)*

### *Desserts ou Assiette de fromages*

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

\*\*\*

Rhubarbe et fraise en compotée, Crumble au beurre salé, Mousse de fromage blanc au citron vert  
*Rhubarb and strawberries cooked, Crumble with a cottage cheese mousse with lime*

\*\*\*

Grand Cru Pur « Arabica Papouasie » en entremet glacé  
Eclats de noix du Périgord caramélisées, Croquant léger aux noix  
*Iced dessert with coffee Grand Cru Pur Arabica Papouasie, Crunchy biscuit with local walnuts*

\*\*\*

Duo Fraises du Périgord et Thé vert Matcha en deux textures  
*Dessert with local strawberries and Matcha tea cake and cream*

ou

Sélection de fromages  
Cabecou du Périgord, Petit chèvre frais mariné à l'huile d'olive et baies parfumées  
Saint Nectaire fermier, Tomme de brebis  
*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 STAEBELL*

*Prix net, toutes taxes comprises*