

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 de Dordogne frais et fumé en habit vert

Bouillon fumé au Lapsang Souchong, Copeaux de lard paysan

Mixed fresh and smoked local sturgeon

Fraîcheur de chair de tourteau aux pommes vertes, Crème acidulée au cidre

Crab with green apple and Cream of cider

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

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€)

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

Filet mignon de porc

Tombée d'épinards au beurre salé et sésame doré, Panisse poêlé, Crème de raifort

Filet mignon of pork with spinach and a raifort sauce

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

Dos de merlu

Légumes glacés dans une nage légèrement crémée relevée à la fleur de caviar

Hake with different vegetables and dried caviar

Filet d'esturgeon de Dordogne

Grenaille rôties à la fleur de sel et lardons de magret fumé Crème d'ortie

Huile parfumée à la truffe (supplément 5€)

Pan-fried sturgeon filet from Dordogne with a nettle sauce (supplement 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

Poire William – Biscuit aux noix et Crème légère – Noix caramélisées

William pear on a walnut biscuit and cream

Ananas poêlé – Meringue coco – Sorbets Mangue – Citron vert

Pineapple - Mango sorbet - Meringue with coconut - Lemon cream

Grand Cru Pur « Arabica Papouasie » en entremet glacé

Eclats de noix caramélisées, Croquant léger aux noix

Iced dessert with coffee Grand Cru Pur Arabica Papouasie, Crunchy biscuit with walnuts

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