

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 (supplement 5€)

Joue de lotte au Speck
Betterave fumée en 2 textures, Eclats de noixettes torréfiées
Monfish cheeks with smoked beetroot

Fricassée d'escargots aux lardons de magret, Champignons, Echalotes et Persil plat
Espuma de pommes de terre à l'ail rôtie
Snails with mushrooms, parsley, duck, an espuma with potatoes

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 moussoux – Version Terre et Mer
Légumes braisés, Galette de lentilles corail
Croustillant de langoustine, Emulsion aux crustacés
Peace of veal with vegetables and a shellfish sauce

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

Notre poisson du moment

Risotto de légumes racine au lait de coco, Beurre noisette au citron
Fish of the day, Risotto with vegetables

Filet d'esturgeon de Dordogne (supplément 5€)
Risotto de légumes racine au lait de coco, Beurre noisette au citron
Pan-fried sturgeon filet, Risotto with vegetables (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

Fraîcheur de pamplemousse et kiwi, Crème au chocolat blanc
Boule coco, Ecorse de pamplemousse confit
Dessert with grapefruit and kiwi, White chocolate cream

Compression Pomme-Coïng dans l'esprit d'une Tarte Tatin
Mousse légère au Mascarpone
Dessert with quince and apple, Cream with Mascarpone

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 STAEBELL

Prix net, toutes taxes comprises