

# Notre Carte

## Our Menu

### Nos entrées

#### Our first courses

**Œufs (de Peyrignac) pochés meurette, sauce vigneronne, croûtons à l'ail** 12,50 €

*Peyrignac poached eggs, served in a red-wine sauce with garlic croutons*

**Salade de gésiers de canards confits maison (IGP Périgord) déglacés au vinaigre balsamique de grenade** 13,50 €

*Home-made confit duck gizzards (Périgord PGI), deglazed in a pomegranate balsamic vinegar*

**Carpaccio de saumon fumé maison, sorbet Granny Smith vinaigrette au miel de Bernard Lalot (Notre-Dame-de-Sanilhac)** 14,50 €

*Smoked salmon carpaccio, served with a Granny Smith sorbet and a honey vinaigrette (honey from Bernard Lalot in Notre Dame de Sanilhac)*

**Foie gras de canard (IGP Périgord) mi-cuit, confiture de cerises** 16,00 €

*Semi-cooked foie gras (Périgord PGI) served with a cherry marmelade*

**Velouté de lentilles et langoustines, chips de magret fumé (IGP Périgord) et baies roses** 14,50 €

*Langoustine and lentil cream soup served with chips of smoked duck breast fillet (Périgord PGI) and pink peppercorn*

### Nos plats

#### Our main courses

**Ericassée d'araignée de porc sauce whisky** 15,00 €

*Pork spider steak (a choice, tender morsel) fricassee, served in a whiskey sauce*

**Confit de canard (IGP Périgord) aux châtaignes** 16,00 €

*Duck confit (Périgord PGI), served with chestnuts*

**Filet de merlu meunière, crème fouettée citron ciboulette** 17,50 €

*Meunière-style hake fillet, served with lemon and chive whipped cream*

**Filet de bar rôti à l'huile d'olive vierge, basilic, framboises** 22,50 €

*Sea bass, roasted in virgin olive oil and served with basil and raspberries*

**Émincé de magret de canard (IGP Périgord) sauce Cognac** 22,50 €

*Finely sliced duck breast fillet (Périgord IGP), served in a Cognac sauce*

*Nos viandes sont d'origines française ou Union Européenne  
Please note that our meat is of French or EU origin*

## Nos Fromages

*Our cheese platters*

**Deux fromages de notre sélection** 4,50 €

*The house's choice of two cheeses*

**Trois fromages de notre sélection** 6,50 €

*The house's choice of three cheeses*

## Nos desserts

*Our desserts*

**Coupe banane rôtie flambée rhum glace coco copeaux de  
chocolat noir** 6,50 €

*Roasted banana flambe in rum, served with coconut ice cream and dark chocolate shavings*

**Clafoutis poires myrtilles** 6,50 €

*Pear and bluberry clafoutis*

**Coulant chocolat coulis de mangue abricot** 7,50 €

*Chocolate lava cake with a mango and apricot coulis*

**Crème brûlée, fleur d'oranger** 7,50 €

*Orange blossom crème brûlée*

**Café gourmand: espresso+3 mignardises du moment** 7,50 €

*Espresso coffee, served with the house's choice of three mini-desserts*

## Nos glaces et sorbets

*Ice creams and sorbets*

1boule 2,50 €                      2 boules 4,50 €                      3 boules 6,50 €

*1 scoop*

*2 scoops*

*3 scoops*

**Les Glaces** : chocolat, vanille bourbon, café, caramel beurre salé, rhum-raisin, noix de coco, menthe chocolat, madeleine

*Ice-creams: Chocolate, Bourbon vanilla, coffee, salted caramel, rum-raisin, coconut, mint with chocolate chips, madeleine*

**Les sorbets** : citron, cassis, mandarine, pêche de vigne, poire, fraise, granny smith

*Sorbets: lemon, blackcurrant, mandarin orange, wine peach, pear, strawberry, granny smith*

*Le registre des allergènes à déclaration obligatoire  
contenus dans nos plats est à votre disposition à l'entrée  
du restaurant.*

*You will find a list of the allergens contained in our  
dishes at the entrance of the restaurant*

## **Menu du jour 15,00 €**

### ***Daily menu***

(Servi les midis sauf les dimanches et jours fériés)  
(Lunch only, except on Sundays and Bank Holidays)

**Entrée + Plat 13,00 €**

*First Course + Main Course*

**Plat + Dessert 13,00 €**

*Main Course + Dessert*

**Plat du jour 9,50 €**

*Daily special*

## **Menu enfant 10,00 €**

(jusqu'à 10 ans)

### ***Children's menu***

*(up to 10 years of age)*

**Viande ou poisson du moment Ou  
steak haché garniture du moment Ou  
frites**

*House's choice of meat or fish of the moment  
OR minced beef patty  
served with the moment's side dish OR with chips*

**Glace deux boules ou coulant chocolat**

*Two scoops of ice cream  
OR chocolate lava cake*