

Menu Découverte à 25 €

Regional Discovery Menu for 25 €

Entrée/Plat ou Plat/Dessert à 19 €

First course & Main course OR Main course & Dessert for 19 €

Œufs pochés meurette (de Peyrignac) sauce vigneronne, croûtons à l'ail

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

Ou Or

Salade de gésiers de canards (IGP Périgord) confits maison, déglacés au vinaigre Balsamique à la grenade

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

Ou Or

Carpaccio de saumon fumé, sorbet granny smith, vinaigrette au miel de Bernard Lalot (Notre dame de Sanilhac)

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

Confit de canard (IGP Périgord) aux châtaignes

Duck confit (Périgord PGI), served with chestnuts

Ou Or

Filet de merlu meunière, crème fouettée citron et ciboulette

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

Ou Or

Fricassée d'araignée de porc, sauce whisky

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

L'assiette de deux fromages

The house's choice of two cheeses

Ou Or

Coupe banane rôtie flambée rhum, glace coco, copeaux de chocolat noir

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

Ou Or

Clafoutis poires myrtilles

Pear and bluberry clafoutis

Ou Or

Deux boules de glace au choix

Any choice of two scoops of ice cream