



Menu enfant 12€ (-12 ans)

Grillons de canard

Manchons de canard ou steak haché avec pommes sarladaises

Glace

Menu à 25,40€

Bloc de foie gras (foie gras reconstitué)
ou

Salade de gésiers et magret séché

Parmentier de canard, salade verte
ou

Confit de canard, sauce cèpes,
pommes sarladaise

Gâteau aux noix

ou

Crème brûlée

Menu à 34,90€

Foie gras de canard mi-cuit
ou

Assiette campagnarde
(grillon, magret séché, magret fourré au foie gras)

Magret de canard à la plancha,
sauce miel et 4 épices,
pommes sarladaises

ou

Cassoulet périgourdin

Dessert au choix

(supp. 2€ profiteroles et mœlleux)

Menu à 39,90€

Duo de foie gras de canard
ou

Cassolette d'escargots

Magret de canard Rossini, sauce Périgueux et ses pommes de terre sarladaises

ou

Duo Magret de canard Aiguillettes (sauce au choix) et ses pommes de terre sarladaises

Dessert au choix

Planche à partager

À l'apéritif pour 2 personnes

(grillon, 1/2 bloc de foie gras et magret séché)

12,00 €

Entrées

Duo de foie gras de canard

(bloc et mi-cuit de canard en terrine, salade verte et pain grillé)

18,50 €

Salade Périgourdine

(salade, tomate, oignon, gésiers au vinaigre de framboise, magret fourré, croûtons et bloc de foie gras)

20,50 €

Cassolette d'Escargots avec sa sauce Périgueux

13,50 €

Plats

Magret de canard entier à la plancha, sauce au choix

28,50 €

Pièce de bœuf entrecôte 250g

28,00 €

Magret de canard Rossini, sauce Périgueux

29,50 €

Escalopes de foie gras poêlées,
sauce miel et 4 épices aux fruits confits

29,00 €

Duo magret et aiguillettes de canard, sauce au choix

28,50 €

Parmentier de canard (à partager 2 personnes)

23,00 €

Desserts

Profiteroles au chocolat

8,50 €

Gâteau aux noix

6,50 €

Gratin de fruits rouges

6,50 €

Mœlleux au chocolat et sa glace vanille

8,50 €

Crème brûlée

6,00 €

Coupe Sarladaise (glace vanille / noix / liqueur de noix et chantilly)

8,00 €

Glace 3 boules aux choix (vanille, chocolat, café, cassis, citron, noix, fraise)

6,50 €