

La Carte

Les Entrées

- ▶ **Brouillade aux Truffes Noir du Périgord (Tuber Melanosporum)** 26,00 € 
avec environ 15 à 20 gr de Truffes Noir. Récolté par M Roulland, Trufficulteur à Campagnac de Quercy
- ▶ **Notre Foie Gras de Canard entier, mi-cuit et fait maison** 19,50 €
(IGP Sud-Ouest), présenté avec fruits frais et une feuille de salade
- ▶ **Quatre Noix de Saint Jacques du Canada au Foie Gras de Canard,** 24,00 €
grillées en coquille, petite salade fraîcheur
- ▶ **Raviolis maison aux champignons et oignons doux** 11,00 € 
sauce champignons/fromages

- ▶ **Crabe Royal (King Crab), une patte d'environ 250 gr brute** 28,50 €
en Naturelle, semi-décortiquée avec du beurre fondu et une feuille de Persil
- ▶ **Grosses Crevettes Rouges Sauvage pochées** 21,00 €
et tranches d'Ombre Chevalier fumées sur un lit d'asperges et une sauce Hollandaise
- ▶ **Filets de petite Anguille fumée (Dilvis, Akersloot), sur un lit de** 18,00 €
pommes, sauce au citron vert et salade Wakamé
- ▶ **Tartare de Saumon d'Ecosse fumé maison et Ombre Chevalier** 16,50 €
fumé (Dilvis) petite salade, Wakamé et crème au fromage frais
- ▶ **Gravlax maison, pavé de Saumon d'Ecosse Label Rouge** 17,50 €
mariné à l'aneth, quenelle de crème fouettée à l'aneth et piment
- ▶ **Mini terrine des grosses Crevettes roses entières et un tranche** 11,00 €
de Saumon fumé maison

La Carte

Les Poissons

servi avec plusieurs légumes frais et gratin de pommes de terre

Tous nos poissons sont livrés frais, 1 à 3 fois par semaine de la Criée, par MERICQ

- ▶ ***Sole d’Arcachon Meunière*** (300/400 gr) 28,00 €
*Après arrivage nous enlevons la peau noire et les écailles.
Elle est sautée à la minute dans du beurre.*


- ▶ *En saison **ou** sur commande*
Le Homard Breton de 500 gr cuit au four au beurre salé 55,00 €


- ▶ ***6 belles Noix de St. Jacques*** d’origine du Canada 24,00 €
légèrement poêlées à l’huile de noisettes, sauce Langoustine

- ▶ ***Matelote de trois filets de poissons : Saumon*** cuit unilatéral, 24,00 €
Barbue poché au beurre et ***Cardine*** meunière, sauce crème/Yuzu

- ▶ ***Pavé de Saumon d’Ecosse Label Rouge***, cuit unilatéral, 16,50 €
sauce baie rose

Végétarien, servi avec pommes de terre et légumes frais

- ▶ ***Brouillade d’œufs***, tomates, fromage Gouda et fines herbes 16,00 € 

- ▶ ***Gratin de champignons de Paris et l’oignon doux***, 16,50 € 
dans une sauce de fromage « Cantal » (20 minutes de préparation)

La Carte

Les Viandes

servi avec plusieurs légumes frais et pommes de terre sautées

Notre Boucher : Mr TEIXEIRA Normand de Villefranche du Périgord

- ▶ ***Carré d'Agneau de lait des Pyrénées IGP, préparé au four avec les asperges d'Ici, sauce vin rouge d'exception, fait maison*** 22,00 €
- ▶ ***Tournedos de Filet de Blonde d'Aquitaine (Bleu ou Saignant), poêlé dans du beurre clarifié, jus de cuisson*** 24.00 €
- ▶ ***Tartare de Bœuf de Blonde d'Aquitaine à finir vous-même, selon votre goût, avec les ingrédients autour*** 18.00 €
- ▶ ***Souris d'Agneau fondante, cuisinée à basse température, sauce vin rouge, fait maison*** 16,50 €

Les Grandes Salades

- ▶ ***Salade Gourmande Périgourdine*** 22,00 €
 - *Salade de feuilles de Chêne garnie*
 - *Foie-gras mi-cuit fait maison (IGP Sud-Ouest)*
 - *Magret de canard fumé maison (IGP Sud-Ouest)*
 - *Quenelle de rillettes d'Oie (Sud-Ouest)*
- ▶ ***Salade Gourmande Marine*** 29,00 €
 - *Salade de Cœur de Laitue et Iceberg garnie*
 - *La moitié d'un Homard Breton de 500 gr*
 - *Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé maison*
 - *Filets de petite anguille fumée de Pays-Bas*

Les Desserts

« *Tous nos desserts sont « fait maison »* »

- ▶ *Autour de la fraise du Périgord; entier, coupé, en glace, en liqueur et en mini meringue* 10,00 €

- ▶ *Barre glacée de Chocolat Blanc et fruits de la passion, coulis de Mangue, copeaux de chocolat noir et blanc* 11,00 €

- ▶ *Café gourmand: votre café ou thé est accompagné d':* 9,50 €
 - *une coupelle avec un velouté de chocolat épicé*
 - *un mini-Tiramisu aux Spéculos*
 - *une mini-Tartelette aux fruits frais*
 - *un mini fondant au chocolat*

- ▶ *Le tout Châtaigne* 9,50 €

Crème Glacée aux Châtaignes, un croustillant à la farine de châtaigne, des châtaignes confites et chantilly

- ▶ *Strudel aux pommes, avec chantilly* 7,50 €

- ▶ *Panacotta, parfumé aux Fèves de Tonka, sur une purée de mangue* 7,00 €

- ▶ *Irish Coffee préparé avec un Jameson Whisky Black Barrel* 9,00 €

Fromage

- ▶ *L'ardoise de quatre Fromages assortis, avec sa petite salade et une confiture de cerise fait maison* 11,00 €

(Saint Agur, Brebis, Rocamadour, Port Salut Fondant)