

# 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 au Foie Gras de Canard,*** 24,00 €  
*grillées en coquille, petite salade fraîcheur*
- ▶ ***Terrine de Magret de Canard farci au foie gras entier, fait maison*** 13,50 €  
*(75% magret de canard / 25% foie gras de canard entier / IGP Sud-Ouest)*
  
- ▶ ***Crab Royal (King Crab), une patte avec un parti d'épaule,*** 26.00 €  
*tiède, avec du beurre fondu*
- ▶ ***Bisque de Homard claire, fait maison,*** 22,50 €  
*avec la moitié d'un Homard Breton de 500 gr.*
- ▶ ***Filets de petite Anguille fumée de Pays-Bas, sur un lit de*** 18,00 €  
*pommes Granny Smith, sauce au citron vert et salade Wakamé*
- ▶ ***Tranches de Saumon d'Ecosse fumé maison au bois d'érable,*** 16,50 €  
*petite salade, Wakamé mariné et crème au fromage frais, fait 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.*

- ▶ **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.*
  
- ▶ **Homard Breton de notre Vivier** taille 600/800 gr, 55,00 €  
*cuit au four au beurre salé*
  
- ▶ **6 belles Noix de St. Jacques** d'origine du Canada 24,00 €  
*légèrement poêlées à l'huile de noisettes, sauce morilles*
  
- ▶ **Filet de Saint Pierre**, cuit à basse température, tranche de lard 24,00 €  
*croquante, cubes de lard mijotés et sauce crémeuse parfumée au Ricard  
Le Saint Pierre est livré entier et tranché par nous.  
Un Saint Pierre de 800gr donne 2 filets de 160 gr.*
  
- ▶ **Deux Solettes d'Arcachon Meunière** (de 140-150 gr/pièce) 18,50 €  
*Après arrivage nous enlevons la peau noire et les écailles.  
Elles sont sautées à la minute dans du beurre.*

## **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*

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

## 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 »*

- ▶ *Terrine de Pomelo à la Champagne Rosé,  
sorbet de Citron Vert et tranche de Carambole* 11,00 €
  
- ▶ *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
  
- ▶ *Les belles Profiteroles maison au chocolat et glace vanille* 9,50 €
  
- ▶ *Fondant au chocolat, crème anglaise et chantilly* 7,00 €
  
- ▶ *Panacotta, parfumé aux Fèves de Tonka,  
sur une purée de mangue* 7,00 €
  
- ▶ *Irish Coffee préparé avec un Jamesson Whisky Select Reserve* 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)