

# La Carte

## Les Entrées

- ▶ ***La 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 des fruits frais et une feuille de salade*
- ▶ ***Quatre Noix de Saint Jacques au Foie Gras de Canard,*** 24,00 €  
*grillé en coquille, une 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)*
- ▶ ***Une Bisque de Homard clair, fait maison,*** 22,50 €  
*avec le demi d'un Homard Breton de 500 gr.*
- ▶ ***Des filets de petite Anguille fumée de Pays-Bas, sur un lit de*** 18,00 €  
*pomme Granny Smith, sauce au citron vert et salade Wakamé*
- ▶ ***Des tranches de Saumon d'Ecosse fumé maison au bois*** 16,50 €  
*d'érable, Wakamé mariné et une crème au fromage frais, fait maison*
- ▶ ***Grosses Crevettes Sauvages pochées dans du beurre salé,*** 15,00 €  
*sur un lit de haricots verts beurré et une tranche de saumon fumé*

# 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.*

- ▶ **La 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.*
  
- ▶ **Le Homard Breton** de 500 gr cuit au four au beurre salé 45,00 €  
*Les Homards sont livrés vivant*
  
- ▶ **6 belles Noix de St. Jacques** d’origine de Canada 24,00 €  
*légèrement poêlées à l’huile de noisettes, des petites champignons  
et une sauce crémeuse fait maison minute*
  
- ▶ **Filet de Saint Pierre**, cuit à basse température, tranche de lard 20,50 €  
*croquante, cubes de lard mijoté et sauce crémeuse parfumé au Ricard  
Le Saint Pierre est livré entier et tranché par nous.  
Une Saint Pierre de 800gr donne 2 files de 160 gr.*
  
- ▶ **Deux Solettes d’Arcachon Meunière** (de 140-150 gr/pièce) 19,50 €  
*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

- ▶ **Une Brouillade d’œufs**, tomates, fromage Gouda et fines herbes 16,00 €
  
- ▶ **Camembert au lait cru**, fondue dans un vin blanc 18,00 €
  
- ▶ **Un gratin de champignons de Paris et d’oignons doux**, 16,50 €  
*dans une sauce fromage de 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***, poêlé dans du beurre clarifié (*Bleue ou Saignante*), jus de cuisson 24,00 €
- ▶ ***Tartare de Bœuf de Blonde d'Aquitaine*** à finir vous-même avec les ingrédients autour, selon votre goût 18,00 €
- ▶ ***Navarin d'Agneau*** préparé avec la viande du Gigot d'Agneau, mijoté à basse température et fini dans une sauce vin rouge d'exception maison 16,00 €
- ▶ ***Bifteck de « Ronde de Cuisse » de Blonde d'Aquitaine***, poêlé dans du beurre clarifié (*Bleue ou Saignante*), jus de cuisson 16,00 €

## Les Grandes Salades

- ▶ ***Salade Gourmande Périgourdine*** 22,00 €
  - *Salade de feuilles de Chêne garni*
  - *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 garni*
  - *Le demi d'un Homard Breton de 500 gr*
  - *Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé maison*
  - *Filets de petite anguille fumé de Pays-Bas*

# Les Desserts

*« Tous nos desserts sont « faits maison »*

- ▶ **Corne d'abondance** : une tuile croquante en corne et le sorbet de Mandarine, avec une sélection de fruits frais de saison 12,50 €
- ▶ **Une barre glacée de Chocolat Blanc et fruits de la passion**, coulis de Mangue, coupeaux de chocolat noir et blanc 11,00 €
- ▶ **Le tout Châtaigne** Crème Glacée aux Châtaignes, un croustillant à la farine de châtaigne, des châtaignes confites et chantilly 9,50 €
- ▶ **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 €
- ▶ **Vacherin glacé vanille-fraise**, chantilly et petit fruits 7,00 €
- ▶ **Tarte aux Pommes à la Néerlandaise** avec chantilly 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)