

La Carte

Les Entrées

- ▶ **Brouillade aux Truffes Noir du Périgord (Tuber Melanosporum)** 28,00 € ✓
avec environ 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
- ▶ **Fines tranches de Rosbif de Blonde d'Aquitaine mariné au jus** 14,50 €
de Yuzu, boucles de Foie-gras mi-cuit, roquette, tomates séchées
- ▶ **Salade Jeunes Pousses, fromage chèvre AOP Rocamadour tiède,** 11,50 € ✓
Noix, chiffonnade Jambon Serrano et sirop d'Erable
- ▶ **Mini Terrine de Haricots dans une crème aux champignons,** 11,50 € ✓
fromage chèvre AOP Rocamadour

- ▶ **Crabe Royal (King Crab), une patte d'environ 250 gr brute** 28,50 €
en Naturelle, semi-décortiquée avec du beurre fondu
- ▶ **Grosses Crevettes Rouges Sauvage pochées dans du beurre,** 21,00 €
tranches d'Omble Chevalier fumées, asperges verte, sauce Hollandaise
- ▶ **Noix de Saint Jacques poêlées, filet de petit Anguille fumée,** 21,00 €
Salicorne, crème de Langoustines
- ▶ **Tranches de Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé maison et** 16,50 €
d'Omble Chevalier fumé; petite salade, Wakamé mariné, 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



La Carte

Les Salades Gourmandes

- *Salade Périgourdine* 22,00 €
- *Salade de Jeunes Pousses 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 Marine* 29,00 €
- *Salade de Jeunes Pousses 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*
- *Salade Olivier* 18,50 €
- *Salade composée de petits dés de légumes liés à la sauce mayonnaise*
 - *Œuf dur, mayonnaise*
 - *Jambon de Pays, Bacon, Saumon fumée, Anchois*
 - *Cornichon et petits oignons aigre-doux*

Plats 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, dans une sauce de fromage « Cantal » (20 minutes de préparation)* 16,50 € 

La Carte

Les Poissons

servi avec plusieurs légumes frais et gratin de pommes de terre

- ▶ *Sole d’Arcachon Meunière (300/400 gr)* 28,00 €
- ▶ *Le Homard Breton de 500 gr cuit au four au beurre salé* 48,00 €
- ▶ *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
- ▶ *Deux Solettes d’Arcachon Meunière* 17,00 €

Les Viandes

servi avec plusieurs légumes frais et pommes de terre sautées

- ▶ *Carré d’Agneau de lait des Pyrénées IGP préparé au four,* 22,00 €
sauce vin rouge d’exception fait maison
- ▶ *Tournedos de Filet de Blonde d’Aquitaine (Bleu ou Saignant),* 24,00 €
poêlé dans du beurre clarifié, jus de cuisson
- ▶ *Tartare de Bœuf de Blonde d’Aquitaine à finir vous-même,* 18,00 €
selon votre goût, avec les ingrédients autour
- ▶ *Souris d’Agneau fondante, cuisinée à basse température,* 16,50 €
sauce vin rouge fait maison

Les Desserts

« Tous nos desserts sont « fait maison »

- ▶ *Terrine de Fruits frais dans un gelée de Monbazillac, boule de Sorbet Citron Vert / boule de Glace Violette* 9,00 €
- ▶ *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
- ▶ *Tarte aux Pommes à la Néerlandaise avec chantilly* 7,00 €
- ▶ *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)