

# 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*
- ▶ ***Salade Jeunes Pousses, fromage chèvre AOP Rocamadour tiède,*** 11,50 €   
*Noix, Jambon Serrano et sirop d'Erable*
  
- ▶ ***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 dans du beurre,*** 21,00 €  
*tranches d'Omble 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*
- ▶ ***Tranches d'Omble Chevalier fumé et de Saumon d'Ecosse*** 16,50 €  
***Label Rouge*** fumé maison ; petite salade, Wakamé mariné 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 Granny, avec une touche du Pays de la Châtaigne et 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)*