

Nos salades

Salade de cabécous chauds 16.90€

(Salade, 3 rocamadours, noix, pomme, petit pot de miel.)

Salade périgourdine 22.90€

(Salade, foie gras, magret séché, gésiers d'oie, lardons, croûtons, noix.)

Salade Gourmande 23.90€

(Salade, fricassée de cèpes, foie gras poêlé, jambon noir du Périgord, noix.)

Prix net ttc en euros-service compris

Nos entrées

*Velouté de butternut, mouillettes gratinées à la fourme d'Ambert
et jambon noir du Périgord 13.90€*

*Foie gras de canard maison en terrine 18.90€**

*Bonbon croustillant au foie gras poêlé, compotée pommes raisins,
jeunes pousses de salade 18.90€*

*Découverte gourmande du Périgord 14.90€
(Terrine de canard au magret fumé, rillettes de canard, magret séché
et jambon noir du Périgord)*

Salade de gésiers et de magret de canard séché. 14.90€

*Bouchées croustillantes de canard confit aux saveurs asiatiques,
sauce aigre douce 14.90€*

*Tartare de saumon et St Jacques, chou croquant,
condiment yuzu- sésame noir 16.90€*

* Le foie gras, ainsi que le canard sont IGP Périgord et proviennent de la Maison Laleu à Valojoux.

Prix net ttc en euros-service compris

Nos Plats

*Filet de veau (environ 200g), escalope de foie gras poêlée
sauce porto 32.90€*

*Magret de canard entier, IGP Périgord, sauce aux cèpes 28.90€**

Confit de canard grillé, pommes de terre sarladaises aux cèpes 23.90€

Onolet de bœuf (180g environ) sauce au poivre, frites maison 19.90€

*Hamburger « Le Spirit », frites maison 21.90€
(Steak haché charolais (180g.), poitrine fumée grillée, comté, oignons, salade,
tomate et sauce maison)*

*St Jacques snackées, mousseline de patate douce, crème d'oignons
rouges, chips de jambon noir du Périgord 29.90€*

Fricassée de gambas à l'ail et au persil 19.90€

Pavé de saumon sauce citron ciboulette 19.90€

Pavé d'esturgeon rôti et sa fricassée de cèpes 27.90€

*Pâtes Risotti façon risotto aux pleurotes et champignons shitaké, crème
de cèpes, copeaux de parmesan 23.90€*

* Le foie gras, ainsi que le canard sont IGP Périgord et proviennent de la Maison Laleu à Valojoux.

Prix net ttc en euros-service compris

Nos fromages

Assiette de 3 fromages de la région 9.90€

*Tomme et Crèmeux de la ferme La Brunie et brebis d'Echourgnac, confiture de cerises
noires au piment d'Espelette, salade et noix*

Rocamadour, salade et noix 6.50€

Nos Desserts

Crêpes au caramel beurre salé, glace caramel, chantilly maison 9.90€

Comme une crème brûlée poires-chocolat... 9.90€

Soufflé glacé à la Marie Brizard façon mystère 10.90€

Tiramisu exotique mangue-passion 9.90€

Coupe glacée Périgourdine 9.90€
(glace, gâteau et vin de noix, chantilly maison)

Faisselle aux fruits rouges 6.90€

Café gourmand 9.90€

Thé gourmand 10.90€

Prix net ttc en euros-service compris

Menu à 28.90€

Découverte gourmande du Périgord

*(Terrine de canard au magret fumé, jambon noir du Périgord,
rillettes de canard, magret séché)*

Ou

*Velouté de butternut, mouillettes gratinées à la fourme d'Ambert
et jambon noir du Périgord*

Confit de canard grillé sauce aux cèpes, pommes de terre sarladaises

Ou

Pavé de saumon sauce citron ciboulette

Gâteau aux noix, crème anglaise au café

Ou

Rocamadour servi chaud ou froid

Ou

Crêpe au caramel beurre salé, chantilly maison

* Le foie gras, ainsi que le canard sont IGP Périgord et proviennent de la Maison Laleu à Valojoux.

Prix net ttc en euros-service compris

Menu à 37.90€

*Foie gras maison en terrine, chutney pommes-myrtilles,
petits bretzels grillés **

Ou

*Tartare de saumon et St Jacques, chou croquant,
condiment yuzu- sésame noir*

Ou

*Bonbon croustillant au foie gras poêlé, compotée pommes raisins,
jeunes pousses de salade (supplément 5€)*

*Eventail de magret de canard sauce au poivre **

Ou

Pavé d'esturgeon grillé à la plancha, beurre maître d'hôtel aux agrumes

Ou

*Filet de veau (200g), crème au vin doux d'Anna et poires séchées
(Supplément 6€)*

Assiette de 3 fromages de la région

*Tomme et Crèmeux de la ferme La Brunie et brebis d'Echourgnac, confiture de cerises
noires au piment d'Espelette, salade et noix*

Ou

Tiramisu exotique mangue-passion

Ou

Comme une crème brûlée poires-chocolat. . .

* Le foie gras, ainsi que le canard sont IGP Périgord et proviennent de la Maison Laleu à Valojoux.

Prix net ttc en euros-service compris

Menu Enfants à 14.90€

Rillettes de canard

*Filet de poulet pané aux Corn flakes,
sauce Barbecue, frites maison*

Glace 2 boules

➤ *Plat seul : 11.50€*

➤ *Formule Entrée Plat ou Plat dessert : 13.20€*

Prix net ttc en euros-service compris