

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 de canard,
lardons, croûtons, noix.)*

Salade Estivale 19.90€

(Salade, melon, pastèque, jambon noir du Périgord et Fêta)

Prix net ttc en euros-service compris

Nos entrées

*Soupe de melon et pastèque, granité au Monbazillac,
julienne de jambon noir du Périgord 12.90€*

*Cubes de saumon marinés Gravlax, 16.90€
vinaigrette exotique, pickles d'oignons rouges*

*Bonbon croustillant au foie gras poêlé et compotée pomme-pêche,
jeunes pousses de salade 18.90€*

Foie gras de canard maison en terrine 18.90€
chutney pomme-myrtille, petits bretzels grillés*

*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, lardons et magret de canard séché. 14.90€

* 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

L'Esprit Sarlat

05 53 28 12 93
14, rue Gabriel Fauré - 24000 SARLAT (D) - France

Nos Plats

*Pavé de filet de bœuf, jus réduit au porto 29.90€
(avec une escalope de foie gras poêlée - supplément 5€)*

*Magret de canard entier, (300g env.) sauce aux cèpes 28.90€**

*Confit de canard grillé, pommes de terre sarladaises aux cèpes 24.90€**

*Hamburger « Le Spirit », frites maison 22.90€
(Steak haché charolais (180g.), poitrine fumée grillée, comté, oignons,
salade, tomate et sauce maison)*

*Cœur de faux filet de bœuf vbf (200g environ) sauce rocamadour-noix,
frites maison 21.90€*

Tartare de bœuf charolais (180g) frites maison, salade 22.90€

Fricassée de gambas à l'ail et au persil 21.90€

Pavé de saumon sauce citron ciboulette 19.90€

Pâtes Risetti façon risotto aux cèpes, copeaux de parmesan 25.90€

* 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 Crémeux 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

Carpaccio d'ananas, rochers coco et sorbet passion 10.90€

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

Tartelette aux fraises, crème mascarpone-pistache 10.90€

Panacotta au chocolat noir, fèves de Tonka,
croquant aux noix 9.90€

Tarte aux noix, caramel de noix et glace vanille 9.90€

Vacherin déstructuré aux fruits rouges, chantilly maison 9.90€

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

*Soupe de melon et pastèque, granité au Monbazillac, julienne de
jambon noir du Périgord*

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

Ou

Pavé de saumon sauce citron ciboulette

Ou

Suggestion du moment

Tarte aux noix, crème anglaise à la vanille

Ou

Rocamadour servi chaud ou froid

Ou

Vacherin déstructuré aux fruits rouges

* 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 pomme-myrtille,
petits bretzels grillés **

Ou

*Cubes de saumon marinés Gravlax,
vinaigrette exotique, pickles d'oignons rouges*

Ou

*Bonbon croustillant au foie gras poêlé et compotée pomme-pêche,
jeunes pousses de salade (supplément 5€)*

Filet de bœuf sauce rocamadour-noix (supplément 6€)

Ou

*Éventail de magret de canard sauce aux griottes **

Ou

*Gambas sautées au wok, pâtes Risetti, pesto aux noix, mozzarella
et tomates cerises*

Assiette de 3 fromages de la région

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

Ou

Panacotta au chocolat noir, fèves de Tonka, croquant aux noix

Ou

Tartelette aux fraises, crème mascarpone-pistache

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

Menu Enfants à 14.90€

*Rillettes de canard
Ou
Melon Pastèque*

*Filet de poulet pané aux Cornflakes,
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