

Mes 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 Automnale 23.90€

(Salade, ficassée 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€

*Duo Terre-Mer : Nems au canard confit, légumes et épices douces
et brochette de crevettes au sésame torréfié 15.90€*

*Risotto aux pleurotes et champignons shitaké, crème de cèpes,
copeaux de parmesan 14.90€*

Prix net ttc en euros-service compris

Nos Plats

Filet de veau (200g environ) sauce aux girolles 28.90€

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)*

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€

*Grand risotto aux pleurotes et champignons shitaké, crème de cèpes,
copeaux de parmesan 19.90€*

Prix net ttc en euros-service compris

Nos fromages

Assiette de 3 fromages affinés, salade et noix 8.50€

Rocamadour, salade et noix 6.50€

Nos Desserts

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

Finger croustillant tout chocolat 9.90€

Tiramisu exotique mangue-passion 9.50€

Banane rôtie, chocolat praliné, râpé de noix de coco,
glace vanille 9.50€*

Crème brûlée au Carambar 9.50€

Variation à la noix : gâteau, glace et vin de noix 9.50€

Faisselle aux fruits rouges 6.90€

Café gourmand 8.90€

Thé gourmand 9.90€

(* Dessert à commander en début de repas

Prix net ttc en euros-service compris

Menu à 26.90€

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

Prix net ttc en euros-service compris

Menu à 35.90€

Foie gras maison en terrine

Ou

*Risotto aux pleurotes et champignons shitaké, crème de cèpes,
copeaux de parmesan*

Ou

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

Eventail de magret de canard sauce miel balsamique romarin

Ou

Pavé d'esturgeon grillé à la plancha sauce Porto

Ou

Filet de veau (200g) sauce aux girolles (Supplément 6€)

Assiette de 3 fromages affinés, salade et noix

Ou

Tiramisu exotique mangue-passion

Ou

Finger croustillant tout chocolat

Ou

Crème brûlée au Carambar

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