

Mes salades

Salade de cabécous chauds 15.50€

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

Salade périgourdine 19.50€

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

Salade Automnale 19.50€

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

Prix net ttc en euros-service compris

Nos entrées

*Velouté au potiron, mouillettes gratinées à la fourme d'Ambert
et jambon noir du Périgord 12.50€*

Foie gras de canard maison en terrine 18.50€

*Bonbon croustillant au foie gras poêlé, compotée pommes raisins,
jeunes pousses de salade 18.50€*

*Ouf parfait Bio aux champignons (pleurotes, cèpes, Paris), toasts
grillés et lard fumé 15.50€*

*Découverte gourmande du Périgord 13.50€
(Papitou au foie gras de canard (20%), rillettes de canard, magret séché
et jambon noir du Périgord)*

Salade de gésiers d'oies et de magret de canard séché. 13.50€

Prix net ttc en euros-service compris

Nos Plats

Magret de canard entier, IGP Périgord, sauce aux cèpes 26.50€

*Confit de canard grillé, pommes de terre
sarladaises aux cèpes 18.50€*

Filet de bœuf (vbf 180g), escalope de foie gras poêlée sauce porto 31.50€

Filet de bœuf (vbf 180g) sauce au poivre vert de Malabar 26€

Marmite de ris de veau aux cèpes 29.50€

*Hamburger « Le Spirit », frites maison 18.50€
(Steak haché d'Aubrac (180g.), poitrine fumée grillée, comté, oignons, salade, tomate et
sauce maison)*

Fricassée de gambas à l'ail et au persil 18.50€

Pavé de saumon sauce citron ciboulette 17.50€

Pavé d'esturgeon rôti et sa fricassée de cèpes 27€

*Noix de St Jacques snackées, infusion crémée aux oignons caramélisés,
chips de jambon noir du Périgord 29.50€*

Linguini aux cèpes et copeaux de parmesan 24.50€

Prix net ttc en euros-service compris

Nos fromages

Assiette de 3 fromages affinés, salade et noix 7.50€

Rocamadour, salade et noix 6€

Nos Desserts

Crêpes au caramel beurre salé, glace caramel, chantilly maison 9€

Moelleux « tout choco »

(Fondant, crème anglaise et glace au chocolat noir.) 8.50€*

Tiramisu aux poires caramélisées et spéculoos 8.50€

Banane rôtie, chocolat praliné, râpé de noix de coco,
glace vanille 8.50€*

Trilogie exotique

(tartelette à la passion, smoothie à la mangue, sorbet ananas) 9€

Variation à la noix : gâteau, glace et vin de noix 8.50€

Faisselle aux fruits rouges 6€

Café gourmand 8€

Thé gourmand 9€

(*) Dessert à commander en début de repas

Prix net ttc en euros-service compris

Menu à 24.50€

Découverte gourmande du Périgord

*(Papitou au foie gras de canard (20%), jambon noir du Périgord,
rillettes de canard, magret séché)*

Ou

*Velouté au potiron, 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 33.50€

Foie gras maison en terrine

ou

Ouf parfait Bio aux champignons (pleurotes, cèpes, Paris), toasts grillés, lard fumé

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 bœuf (vbf 180g) sauce au poivre vert de Malabar (Supplément 6€)

Assiette de 3 fromages affinés, salade et noix

Ou

Tiramisu aux poires caramélisées et spéculoos

Ou

Moelleux « tout choco »

(Fondant, crème anglaise et glace au chocolat noir.)

Ou

Trilogie exotique

(tartelette à la passion, smoothie à la mangue, sorbet ananas)

Prix net ttc en euros-service compris

Menu Enfants à 13€

Rillettes de canard

Piquillettes de poulet à la crème, frites

Glace 2 boules

- *Plat seul : 10€*
- *Formule Entrée Plat ou Plat dessert : 11.50€*

Prix net ttc en euros-service compris