

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 de canard, lardons, croûtons, noix.)

Salade printanière 18.50€

(Salade, toasts au chèvre frais, légumes croquants et jambon noir du Périgord, noix.)

Prix net ttc en euros-service compris

Nos entrées

Velouté d'asperges, lard grillé et croûtons 14.50€

*Ouf parfait bio Printanier, crème de petits pois, pain grillé
et lard fumé 15.50€*

*Bonbon croustillant au foie gras poêlé, compotée pomme-manque,
jeunes pousses de salade 18.50€*

Foie gras de canard maison en terrine 17.50€

*Découverte gourmande du Périgord 12.50€
(Papitou au foie gras de canard (20%), rillettes de canard, magret séché
et jambon noir du Périgord)*

Salade de gésiers de canard, lardons et magret de canard séché. 12.50€

*Tartine printanière au chèvre frais, légumes croquants et
jambon noir du Périgord 12.50€*

Prix net ttc en euros-service compris

Mes viandes

Marmite de ris de veau aux cèpes **29.50€**

Magret de canard entier, sauce aux cèpes **25.50€**

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

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

*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 **26.00€**

Tartare de bœuf charolais (180g) frites maison, salade **18.50€**

Prix net ttc en euros-service compris

Nos Poissons et pâtes

Fricassée de gambas à l'ail et au persil 18€

Pavé de saumon sauce citron ciboulette 17.50€

Filet de daurade royale et sa fricassée de cèpes 27€

Linguini à la crème d'asperges, gambas rôties et tomates cerises 23.50€

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

Tartelette au citron meringué, sorbet citron vert 8.50€

Moelleux au chocolat
(Fondant, crème anglaise au caramel et glace au caramel beurre salé.) 8.50€*

Tiramisu aux fraises du Périgord 8.50€

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

Vacherin déstructuré aux fruits rouges 8.50€

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

Faisselle aux fruits rouges 6€

Café gourmand 7.50€

Thé gourmand 8.50€

(***) 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

*Tartine printanière au chèvre frais, légumes craquants 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 chocolat

Ou

Rocamadour servi chaud ou froid

Ou

Vacherin déstructuré aux fruits rouges

Menu à 33.50€

Foie gras maison en terrine

Ou

*Ouf parfait Bio Printanier, crème de petits pois, pain grillé
et lard fumé*

Ou

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

*Filet de bœuf (VBF 180g), sauce au poivre vert
de Malabar (supplément 6€)*

Ou

Tournedos de selle d'agneau, jus réduit au thym

Ou

*Filet de daurade royale grillée à la planche,
sauce à l'oseille*

Assiette de 3 fromages affinés, salade et noix

Ou

Tiramisu aux fraises du Périgord

Ou

Moelleux au chocolat

(Fondant, crème anglaise au caramel et glace au caramel beurre salé.)

Ou

Tartelette au citron meringué, sorbet citron vert

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