

Nos salades

Salade de cabécous chauds 16.90€

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

Salade périgourdine 21.90€

*(Salade, foie gras, magret séché, gésiers de canard,
lardons, croûtons, noix.)*

Salade Automnale 22.90€

(Salade, fricassée 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 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€

*Tartare de saumon et de St jacques aux agrumes, toasts grillés, crème
ciboulette, jeunes pousses de salade 15.90€*

Prix net ttc en euros-service compris

Nos Plats

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

*Confit de canard grillé, pommes de terre
sarladaises aux cèpes 21.90€*

Filet de bœuf (vbf 180g), escalope de foie gras poêlée sauce porto 32.90€

Filet de bœuf (vbf 180g) sauce au poivre vert de Malabar 27.80€

*Hamburger « Le Spirit », frites maison 19.90€
(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€

*Noix de St Jacques snackées, infusion crémée aux oignons caramélisés,
chips de jambon noir du Périgord 29.90€*

Linguini aux cèpes et copeaux de parmesan 24.90€

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 aux poires caramélisées et spéculoos 9.50€

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

Trilogie exotique 9.50€

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

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

Faisselle aux fruits rouges 6.90€

Café gourmand 8.50€

Thé gourmand 9.50€

(*) Dessert à commander en début de repas

Prix net ttc en euros-service compris

Menu à 25.90€

Découverte gourmande du Périgord

*(Terrine de canard au magret fumé, 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 34.90€

Foie gras maison en terrine

ou

*Tartare de saumon et de St jacques aux agrumes, toasts grillés,
crème ciboulette, jeunes pousses de salade*

Ou

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

Pavé de veau cuit en basse température puis poêlé minute sauce girolles

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

Finger croustillant tout chocolat

Ou

Trilogie exotique

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

Prix net ttc en euros-service compris

Menu Enfants à 13.90€

Rillettes de canard

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

Glace 2 boules

- *Plat seul : 10.90€*
- *Formule Entrée Plat ou Plat dessert : 12.40€*

Prix net ttc en euros-service compris