

Mes 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 printanière 19.90€

(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 14.90€

*Grosses crevettes marinées yuzu-sésame, guacamole 15.90€
et tortillas croustillantes aux épices douces*

*Bonbon croustillant au foie gras poêlé et pommes caramélisées,
jeunes pousses de salade 18.90€*

Foie gras de canard maison en terrine 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 de canard, lardons et magret de canard séché. 14.90€

*Toast au chèvre frais et jambon noir du Périgord, pétales 13.90€
et mousse de betterave au piment d'Espelette*

Prix net ttc en euros-service compris

Nos Plats

Côte de bœuf (500g) grillée à la plancha sauce vigneronne 32€

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

*Confit de canard grillé, pommes de terre
sarladaises aux cèpes 23.90€*

*Hamburger « Le Spirit », frites maison 21.90€
(Steak haché charolais (180g.), poitrine fumée grillée, comté, oignons,
salade, tomate et sauce maison)*

T-Bone de veau (côte et filet 300g env) sauce aux girolles 28.90€

Emincé d'onglet de bœuf sauce au poivre 19.90€

Tartare de bœuf charolais (180g) frites maison, salade 21.90€

Fricassée de gambas à l'ail et au persil 19.90€

Pavé de saumon sauce citron ciboulette 19.90€

Filet de daurade royale à la plancha et sa fricassée de cèpes 27.90€

Linguini à la crème d'asperges, gambas rôties et tomates cerises 26.90€

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

Chou à la crème « tout pistache » 10.90€

sorbet et coulis framboise

Finger croustillant au chocolat 9.90€

Panacotta à la mangue sur un sablé
« façon Palet Roudor », coulis fruits de la passion 9.90€

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

Vacherin déstructuré aux fruits rouges 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

*Toast au chèvre frais et jambon noir du Périgord, pétales
et mousse de betterave au piment d'Espelette*

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

Vacherin déstructuré aux fruits rouges

Prix net ttc en euros-service compris

Menu à 35.90€

Foie gras maison en terrine

Ou

*Grosses crevettes marinées yuzu-sésame, guacamole
et tortillas croustillantes aux épices douces*

Ou

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

T-Bone de veau (côte et filet 300g env) sauce aux girolles (supplément 6€)

Ou

Eventail de magret de canard sauce miel balsamique romarin

Ou

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

Assiette de 3 fromages affinés, salade et noix

Ou

Finger tout chocolat

Ou

*Panacotta à la mangue sur un sablé
« façon Palet Roudor », coulis fruits de la passion*

Prix net ttc en euros-service compris

Menu Enfants à 14.90€

Rillettes de canard

*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