

## *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 d'oie, lardons, croûtons, noix.)*

*Salade Estivale 19.90€*

*(Salade, melon, jambon noir du Périgord, mozzarella cerise, tomates confites et copeaux de parmesan)*

Prix net ttc en euros-service compris

## Nos entrées

*Soupe de melon, granité au Monbazillac, julienne de jambon noir  
du Périgord 12.90€*

*Bonbon croustillant au foie gras poêlé, compotée pomme-pêche,  
jeunes pousses de salades 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 et de magret de canard séché. 14.90€*

*Gravlax de saumon, vinaigrette aux herbes fraîches, toasts et crème  
d'avocat au mascarpone 15.90€*

Prix net ttc en euros-service compris

# Nos Plats

*Entrecôte de bœuf (350g vbf) confit d'échalotes,  
frites maison 29.90€*

*Magret de canard entier, (300g environ) 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)*

*Onolet de bœuf (180g environ) sauce au poivre, frites maison 19.90€*

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

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

*Paré de saumon sauce citron ciboulette 19.90€*

*Filet de daurade royale et sa fricassée de cèpes 27.90€*

*Linguini aux cèpes et copeaux de parmesan 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

Tarte citron basilic-fraises déstructurée, sorbet citron vert 9.90€

(Fraises, crémeux citron, mousse fraise, palet façon « Roudor »)

Carpaccio d'ananas frais, sorbet passion 9.50€

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

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

Finger croustillant tout chocolat 9.90€

Vacherin déstructuré aux fruits rouges, chantilly maison 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*

*Soupe de melon, granité au Monbazillac, julienne de  
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*

*Vacherin déstructuré aux fruits rouges, chantilly maison*

Prix net ttc en euros-service compris

# Menu à 35.90€

*Foie gras maison en terrine*

*Ou*

*Gravlax de saumon, vinaigrette aux herbes fraîches, toasts et crème  
d'avocat au mascarpone*

*Ou*

*Bonbon croustillant au foie gras poêlé, compotée pomme-pêche,  
jeunes pousses de salades. (Supp. 5€)*

-----

*Eventail de magret d'oie sauce abricots-romarin*

*Ou*

*Filet de bœuf (180g vbf) sauce au poivre vert de Malabar (supp. 6€)*

*Ou*

*Filet de daurade royale grillée à la plancha sauce vierge  
balsamique-tomates cerises*

-----

*Assiette de 3 fromages affinés, salade et noix*

*Ou*

*Tarte citron basilic-fraises déstructurée, sorbet citron vert*

*Ou*

*Finger croustillant tout chocolat*

*Ou*

*Carpaccio d'ananas frais, sorbet passion*

Prix net ttc en euros-service compris

# Menu Enfants à 14.90€

*Melon ou 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