



Nos 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'oie, lardons, croûtons, noix.)

Salade Estivale 18.50€

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

Nos entrées

Foie gras de canard maison en terrine 18.50€

Bonbon croustillant au foie gras poêlé, compotée pommes pêches 18.50€

Gravlax de truite des Eaux de l'Inval, vinaigrette aux herbes fraîches, crème citronnée 15.50€

Burrata, déclinaisons de tomates de couleurs, jambon noir et pesto aux noix du Périgord 15.50€

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

Salade de gésiers d'oie et de magret de canard séché 13.50€

Granité et billes de melon au Monbazillac, jambon noir 12.50€

Nos plats

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

Hamburger « Le Spirit », frites 18.50€

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

Brochette d'onglet de bœuf sauce échalotes,
pommes de terre sarladaises

Tartare de bœuf charolais, frites 18.50€

Marmite de ris de veau aux cèpes 29.50€

Entrecôte de veau cuite en basse
température sauce aux giroldes 27€

Magret de canard entier sauce
aux cèpes 26.50€

Pavé de grosse truite des Eaux de
l'invai sauce citron ciboulette 17.50€

Filet de daurade royale et sa
fricassée de cèpes 27€

Linguini aux cèpes et copeaux de
parmesan 24.50€

Nos fromages

Assiette de 3 fromages affinés,
salade et noix 7.50€

Rocamadour, salade et noix 6€

Nos Desserts

Moelleux au chocolat 8.50€

Carpaccio d'ananas, sorbet 8.50€

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

Fartelette aux fraises, fraîcheur
menthe, sorbet fraise menthe 8.50€

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

Vacherin déstructuré aux fruits
rouges, chantilly maison 8.50€

Faisselle aux fruits rouges 6€

Café gourmand 7.50€

Thé gourmand 8.50€

(**) Dessert à commander à l'avance

Menu Enfants à 13€

(Plat seul 10€)

Formule Entrée Plat

ou Plat dessert : 11.50€

Rillettes de canard ou Melon

Ciguillettes de poulet à la crème, frites

Glace 2 boules

Nos eaux, vins et jus de fruits...

Coca, Coca Light, Perrier 4€

Orangina, Nestea, Schweppes 4€

Pampril : abricot, ananas, pommes... 4€

Sirop à l'eau 2.50€

Vittel ou San pellegrino 50cl 3.80€

Vittel ou San pellegrino 1l 5.50€

Abatilles (plate ou gazeuse) 1l 3.80€

Château terre vieille 2014 75cl 36€

Château la coustarelle 50cl 22€

Couvent des jacobins jadet 75 cl 38€

Domaine Nerleux 75 cl 33€

Menu à 24.50€

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

Ou

Granité et billes de melon au Monbazillac,
jambon noir du Périgord

Confit de canard grillé sauce aux
cèpes, pommes de terre sarladaises

Ou

Paré de grosse truite des Eaux de
l'Inval 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€

Burrata, déclinaisons de tomates de couleurs, jambon noir et pesto aux noix du Périgord

Ou

Gravlax de truite des Eaux de l'Inval vinaigrette aux herbes fraîches, toasts et crème citronnée

Ou

Bonbon croustillant au foie gras poêlé, compotée pommes pêches, (supplément 5€)

Brochette d'onglet de bœuf sauce échalotes, pommes de terre sarladaises

Ou

Entrecôte de veau cuite en basse température sauce aux girolles (supplément 6€)

Ou

Filet de daurade royale grillée à la plancha sauce aux cèpes

Assiette de 3 fromages affinés, chutney et noix

Ou

Carpaccio d'ananas, sorbet passion

Ou

Tartelette aux fraises, fraîcheur à la menthe, sorbet fraise menthe douce

Ou

Moelleux au chocolat, coulis d'abricot, glace au chocolat blanc suisse



**SALLE CLIMATISEE
ET
TERRASSE OMBRAGEE**