

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 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€

*Ouf parfait bio Printanier, crème de petits pois, toasts
et lard fumé grillés 15.90€*

*Bonbon croustillant au foie gras poêlé, compotée pomme-mangue,
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 foie gras de canard (20%) et cèpes, rillettes de canard, magret
séché et jambon noir du Périgord)*

Salade de gésiers de canard, lardons et magret de canard séché. 14.90€

*Focaccia Périgourdine : Jambon noir du Périgord, mozzarella, tomates
confites, pesto aux noix AOP, jeunes pousses de salade 13.90€*

Prix net ttc en euros-service compris

Nos Plats

Marmite de ris de veau aux cèpes 31.90€

Magret de canard entier, sauce aux cèpes 28.90€

*Confit de canard grillé, pommes de terre
sarladaises aux cèpes 19.90€*

*Hamburger « Le Spirit », frites maison 19.50€
(Steak haché charolais (180g.), poitrine fumée grillée, comté, oignons,
salade, tomate et sauce maison)*

Noisette d'agneau rôtie, jus réduit au thym et à l'ail 29.90€

Filet de bœuf (VBF 180g), sauce au poivre vert de Malabar 28.50€

Tartare de bœuf charolais (180g) frites maison, salade 19.50€

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

Pavé de saumon sauce citron ciboulette 18.90€

Filet de daurade royale et sa ficassée de cèpes 27.90€

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

Ananas rôti au rhum ambré sur un palet « Roudor »

sorbet fruits des tropiques 9.90€

Moelleux au chocolat

(Fondant, crème anglaise au caramel et glace au caramel) 9.50€*

Tiramisu aux fraises 9.50€

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 7.50€

Thé gourmand 8.50€

(*) 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 foie gras de canard (20%) et cèpes, jambon noir du Périgord, rillettes de canard, magret séché)

Ou

Focaccia Périgourdine : Jambon noir du Périgord, mozzarella, tomates confites, pesto aux noix AOP, jeunes pousses de salade

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 34.90€

Foie gras maison en terrine

Ou

*Oeuf 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€)*

Noisette d'agneau rôtie, jus réduit au thym et à l'ail (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

Tiramisu aux fraises

Ou

Moelleux au chocolat

(Fondant, crème anglaise au caramel et glace au caramel)

Ou

*Ananas rôti au rhum ambré sur un palet « Roudor »
sorbet fruits des tropiques*

Prix net ttc en euros-service compris

Menu Enfants à 13.90€

Rillettes de canard

Piquillettes de poulet à la crème, frites

Glace 2 boules

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

Prix net ttc en euros-service compris