

Nos salades

Salade de cabécous chauds 16.90€

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

Salade périgourdine 22.90€

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

Salade César 19.90€

(Salade, aiguillettes de canard (IGP Périgord) panées aux cornflakes, croûtons, tomates cerises de couleurs, copeaux de parmesan, sauce César maison.)

Prix net ttc en euros-service compris

Nos entrées

Velouté d'asperges, lard grillé et croûtons 14.90€

*Palet de saumon grillé à la flamme, mousse d'avocat,
vinaigrette crevettes-agrumes 16.90€*

*Bonbon croustillant au foie gras poêlé, compotée aux pommes,
jeunes pousses de salade 18.90€*

*Foie gras de canard maison en terrine 18.90€**
chutney pommes-myrtilles, petits bretzels grillés

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, lardons et magret de canard séché. 14.90€

Pinsa périgourdine grillée 11.90€
*(Jambon noir du Périgord, tomates confites, mozzarella, pesto aux noix,
mélange de salade)*

* Le foie gras, ainsi que le canard sont IGP Périgord et proviennent de la Maison Laleu à Valojoux.

Prix net ttc en euros-service compris

Nos Plats

Filet d'agneau rôti, jus réduit au thym 29.90€

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

*Confit de canard grillé, pommes de terre sarladaises aux cèpes 24.90€**

*Hamburger « Le Spirit », frites maison 22.90€
(Steak haché charolais (180g.), poitrine fumée grillée, comté, oignons,
salade, tomate et sauce maison)*

*Cœur de faux filet grillé VBF (200g environ) sauce roquefort,
frites maison 21.90€*

Tartare de bœuf charolais (180g) frites maison, salade 22.90€

Fricassée de gambas à l'ail et au persil 21.90€

Pavé de saumon sauce citron ciboulette 19.90€

Filet de bar rôti grillé et sa fricassée de cèpes 27.90€

*Pâtes Risetti façon risotto aux asperges et aux gambas,
copeaux de parmesan 24.90€*

* Le foie gras, ainsi que le canard sont IGP Périgord et proviennent de la Maison Laleu à Valojoux.

Prix net ttc en euros-service compris

Nos fromages

Assiette de 3 fromages de la région 9.90€

Tomme et Crémeux de la ferme La Brunie et brebis d'Échourgnac, confiture de cerises noires au piment d'Espelette, salade et noix

Rocamadour, salade et noix 6.50€

Nos Desserts

Croustillant cerise - amande sauce chocolat chaud 10.90€

Pavlova exotique, crème acidulée passion 10.90€

Panacotta vanille-ramboise, éclats de cookie au chocolat blanc 9.90€

Soufflé glacé au limoncello façon mystère 10.90€

Coupe glacée Périgourdine 9.90€

(glace à la noix, gâteau aux noix, vin de noix et chantilly maison)

Tarte aux noix, caramel de noix et glace vanille 8.90€

Faisselle aux fruits rouges 6.90€

Café gourmand 9.90€

Thé gourmand 10.90€

Prix net ttc en euros-service compris

Menu à 28.90€

Découverte gourmande du Périgord

*Ferrine de canard au magret fumé, jambon noir du Périgord,
rillettes de canard, magret séché*

Ou

Pinsa périgourdine grillée

*(Jambon noir du Périgord, tomates confites, mozzarella, pesto aux noix,
mélange de salade)*

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

Ou

Pavé de saumon sauce citron ciboulette

Ou

Suggestion du moment

Tarte aux noix, crème anglaise à la vanille

Ou

Rocamadour servi chaud ou froid

Ou

Panacotta vanille-framboise, éclats de cookie au chocolat blanc

* Le foie gras, ainsi que le canard sont IGP Périgord et proviennent de la Maison Laleu à Valojoux.

Prix net ttc en euros-service compris

Menu à 37.90€

*Foie gras maison en terrine, chutney pommes-myrtilles,
petits bretzels grillés **

Ou

*Palet de saumon grillé à la flamme, mousse d'avocat,
vinaigrette crevettes-agrumes*

Ou

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

Filet d'agneau rôti, jus réduit au thym (supplément 6€)

Ou

Eventail de magret de canard jus corsé au piment d'Espelette

Ou

Filet de bar grillé à la plancha, infusion crémée à l'ail noir

Assiette de 3 fromages de la région

*Tomme et Crèmeux de la ferme La Brunie et brebis d'Echourgnac, confiture de cerises
noires au piment d'Espelette, salade et noix*

Ou

Parlova exotique, crème acidulée passion

Ou

Croustillant cerise - amande sauce chocolat chaud

* Le foie gras, ainsi que le canard sont IGP Périgord et proviennent de la Maison Laleu à Valojoux.

Prix net ttc en euros-service compris

Menu Enfants à 14.90€
(12 ans max)

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