Les plats chauds

(Accompagnés de pomme de terre Beynacoises et légumes)

Magret de canard entier rôti au four, sauce miel 24€

Grilled duck breast baked, honey sauce (15 min of cooking minimum.)

Tomahawk de porc sauce maître d'hôtel persillé 23€

Pork meat , maître d'hôtel sauce and parsley

Ris de veau aux morilles 26€

Veal sweetbreads, morel mushroom

Côte de bœuf 1 kilo (1 ou 2 personnes) et son os à moelle 55€

Prime rib 1 kilo (1 or 2 people) and its marrow bone

Duo de la mer : Gambas et Saint Jacques grillées et persillées, tagliatelles fraîches 24€

Sea duo: Grilled and parsleyed prawns and scallops, fresh tagliatelle

Omelette aux cèpes, salade verte 20€

Mushroom omelet and salad

Les desserts

Mousse au chocolat et nougatine aux noix maison 8,00€

Home maid Chocolate mousse, walnut's nougatine

Café gourmand maison 8,00€

(Assortiment de mignardises)

Dôme au citron façon tarte meringuée maison 8.00€

Périgord lemon dome

Pain perdu d'autrefois maison et sa boule de glace vanille 8 .00€

Home maid old-fashioned French toast, ice vanilla cream

Trilogie de fromages 8,50€

Tome du Périgord à la noix, cabécou du Périgord, St Nectaire fermier
Plate with 3 cheeses

Gâteau aux noix, crème anglaise 8.00€

Walnut cake, custard

Les suggestions

Duo de foie gras de canard : foie gras poêlé et terrine de foie gras mi-cuit maison et sa gelée de Monbazillac, sauce aux griottes 18€

Grilled duck lever and Duck foie gras terrine alf cooked, Monbazillac jelly, cherries sauce

Ardoise du terroir 19€

Jambon de pays, pâté de foie de canard, manchons de canard, cabécou du Périgord, St Nectaire fermier, Tome du Périgord à la liqueur de noix et gelée de groseilles,

Country ham, duck liver pâté, duck sleeves, goat cheese, Tome du Périgord with walnut liqueur, St Nectaire fermier and redcurrant jelly,

Burger Périgourdin à la viande de canard sauce au foie gras et Rösti 16€

(comté, tomate, oignons, cornichons, salade et viande haché de canard)

homemade Hamburger with duck meat, foie gras sauce and rüsti potatoes (cheese,tomato, onions, pickles, salad and duck steak)

Burger végétarien et ses frites 14€

Vegetarian burger and French fries

Les grandes assiettes

Aumonière de Cabécou du Périgord, lard fumé et sa compotée de poire 18€

Aumonière de Cabécou du Périgord, lard fumé et sa compotée de poire

Goat cheese pouch, smoked bacon and pear compote

Salade César 17€

Salade, aiguillette de poulet snackée, copeaux de parmesan, œuf dur, olives, sauce césar, croutons, pignons et sésame

salad, chicken breast, parmesan pieces, egg,olives, caesar sauce, croutons

Salade Périgourdine 20€

Salade, gésiers d'oie confits, terrine de foie gras, manchons de canard, magret fumé et croutons et noix

Salad, candied goose gizzards, foie gras terrine, duck sleeves, smoked duck breast, walnuts, croutons

Assiette végétarienne 16€

Brick au Cabécou du Périgord et compotée d'oignons, légumes, salade, flan de courgettes et pommes de terre Beynacoises

brick goat cheese and onion's jam, salad, vegetables, zucchini flan and Beynacoises, potatoes

- *Nous tenons à votre disposition les étiquettes de traçabilité de nos viandes et produits frais.*
- *Le couvert supplémentaire facturé 5€*

Formule au choix

Entrée + plat 28 € / Plat + dessert 28€ /

Entrée + plat + dessert 34€

Les entrées

Aumonière de Cabécou du Périgord, lard fumé et sa compotée de poire
Goat cheese pouch, smoked bacon and pear compote

Duo de foie gras de canard : foie gras poêlé sauce aux griottes et terrine de foie gras mi-cuit maison et sa gelée de Monbazillac
Grilled duck lever and cherries sauce and Duck foie gras terrine alf cooked, Monbazillac jelly,

Salade de gésiers d'oie croutons et noix
Croutons and walnuts gizzard salad

Gravlax de saumon à la betterave, mousse à l'aneth
Beetroot's Salmon gravlax , dill mousse

Les plats chauds

Emincé de Magret de canard grillé sauce miel, pommes de terre Beynacoises et ses légumes
Grilled minced duck breast in honey sauce, potatoes and vegetable

Civet de cheveuil sauce grand veneur, Pommes de terre Beynacoises et ses légumes
dear stew, grand veneur sauce, and potatoes and végétables

Entrecôte grillée, beurre maître d'Hôtel et pommes de terre Beynacoises
Grilled Entrecôte maître d'hôtel butter, and potatoes

Duo de la mer : Gambas et Saint Jacques grillées et persillées, tagliatelles fraîches
Sea duo: Grilled and parsleyed prawns and scallops, fresh tagliatelle

Les desserts

Mousse au chocolat et nougatine aux noix maison
Home maid Chocolate mousse, walnut nougatine

Pain perdu d'autrefois maison et sa boule de glace vanille
old-fashioned French toast and vanilla ice cream

Dôme au citron façon tarte meringuée maison
Périgord lemon dome

Café gourmand maison *assortiment de mignardises*

Trilogie de fromages
Tome du Périgord à la noix, cabécou du Périgord, St Nectaire fermier
Plate with 3kind of cheeses

SERVI LE MIDI UNIQUEMENT / SAUF WEEK-END ET JOURS FERIES

FORMULE DU TERROIR 19€

Rillette d'oie
***
Manchons de canard
Pommes de terre beynacoises
***
Gâteau aux noix, crème anglaise

FORMULE DECOUVERTE 24€

Pâté de foie gras de canard
Toast grillé
***
Confit de canard grillé
Pommes de terre beynacoises
***
Parfait glacé aux noix

Menu des petits canards 14 € (-10 ans)

Rillettes d'oie
***
Steack haché
ou
Emincé de filet de poulet
Frites
***
1 boule de glace

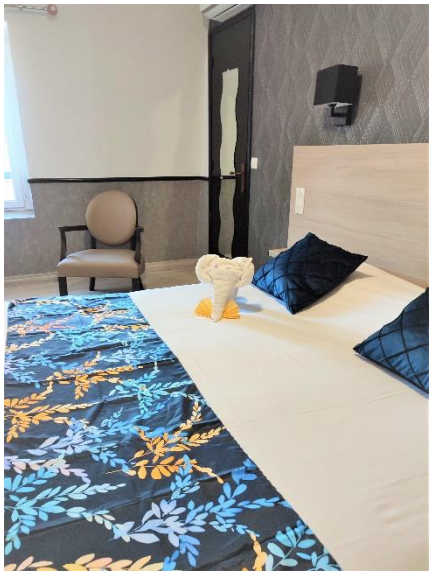
Restaurant Maleville

Logis

HÔTEL ESSENTIEL

RESTAURANT DE TERROIR

A 80 m du restaurant,
nous vous proposons notre hôtel logis Pontet :**
10 chambres dans une demeure en pierre fondée en 1871,
confort repos et détente au pied du château de Beynac



Restaurant Maleville, salle panoramique, terrasse, brasserie,
accueil de groupes ou évènementiel, soirée étape.