

A la carte

Les entrées :

Potage du jour et ses accompagnements 9,50€

Soup of the day and its accompaniments

Gravlax de saumon maison et chantilly au citron, toast et mesclun 15,00 €

homemade gravlax salmon with lemon whipped cream, toast and mesclun

Foie gras cuit en basse température, gelée au monbazillac, chutney de figues

noix et toasts 18,00€

Foie gras cooked in low temperature, monbazillac jelly, walnut fig chutney and toast

Les plats chauds :

(Accompagnés de pomme de terre Beynacoises, légumes du moment et mesclun)

Le magret de canard entier rôti au four, jus court aux cèpes 22€

Grilled duck breast roasted , with mushroom juice

La Cuisse de canard confite 18 €

Confit duck leg

Le Ris de veau en millefeuille sauce aux morilles 26€

Veal sweetbreads in millefeuille, morel mushroom sauce

L'entrecôte grillée 250 gr et son os à moelle,

sauce aux choix (Roquefort, poivre ou cèpes) 22 €

Grilled rib steak 250 gr with bone marrow, sauce of choice (Roquefort, pepper or mushroom)

La pastilla de joue de bœuf confite, oignons et petits champignons au porto 19€

Cheek pastilla of beef confit, onions and small mushrooms in porto

Le pavé de Morue sur son gâteau de pain à l'ail et herbes fraîches 23€

The Cod steak on its cake of garlic bread and fresh herbs

La matelote d'anguilles au Bergerac rouge, petits oignons grelots,

carottes, champignons et lard 25€

The eel matelote with red Bergerac, small baby onions, carrots, mushrooms and bacon

L'omelette aux cèpes corolle de mesclun 20€

Mushroom omelet with mesclun

- Nous tenons à votre disposition les étiquettes de traçabilité de nos viandes et produits frais.
- Le couvert supplémentaire facturé 3€

Les salades :

La Chèvre

Petite 12€ Grande 18€

Mesclun et endive, pannequets de cabécou aux oignons rouges confits, gros lardons grillés, demi poire pochée, croûtons aillés,

Cabecou, slices with candied red onions, large grilled bacon, half, poached pear, shredded croutons, mesclun and endive

La César

Petite 13€ Grande 19€

Salade iceberg, aiguillette de poulet snackée, copeaux de parmesan, œuf mollet, sauce césar et noix

Iceberg salad, chicken chop, parmesan shavings, calf egg, caesar sauce and walnuts

Salade Périgourdine

Petite 14€ Grande 20€

Mesclun, gésiers d'oie confits, bloc de foie gras, manchons de canard, croutons à l'ail, Pommes de terre Beynacoises

Mesclun, candied goose gizzards, foie gras block, duck sleeves, garlic croutons, potatoes

L'ardoise du terroir

Petite 14€ Grande 20€

Serrano, rilette d'oie, bloc de foie gras, saucisson sec, magret fumé, cabécou, St Nectaire fermier, Tome du Périgord à la liqueur de noix et gelée de groseilles,

Serrano, goose rillettes, cabécou, dry sausage, smoked duck breast, Tome du Périgord with walnut liqueur, St Nectaire farmer and redcurrant jelly, block of foie gras

Aumônière Végétale (servie chaud)

Petite 15€ Grande 20€

Vegetable Chaplain (served hot)

Les desserts :

La tarte Tatin à la cannelle et sa boule de glace vanille, 8,50€
caramel beurre salé

Cinnamon Tart and a scoop of vanilla ice cream, salted butter caramel

Le royal au chocolat, crème anglaise et sa tuile croquante 8,00€

The royal chocolate, custard and its crunchy tile

Le gâteau aux noix de Jacques Maleville et sa crème anglaise 8,50€

The walnut cake by Jacques Maleville and its custard

Le café gourmand 8,00€

Gourmet coffee

La trilogie de fromages 8,50€

Tome du Périgord à la noix, cabécou de rocamadour, roquefort et mesclun

Formule au choix

Entrée + plat **28 €** / Plat + dessert **26€**
Entrée + plat + dessert **34€**

Les entrées

Potage du jour et ses accompagnements

Soup of the day and its accompaniments

**Salade de Pannequets de cabécou,
chutney de figes et noix**

Cabécou Pannequets salad with fig and walnut chutney

**Terrine de foie gras de canard maison,
gelée au Monbazillac, chutney de figes**

Home made duck foie gras terrine, monbazillac jelly, fig chutney

Les plats chauds

**Effeillé de magret de canard au griottes,
pommes de terre Beynacoises
et ses légumes du moment**

Striped duck breast with griottes, potatoes Beynacoises and its vegetables

**Entrecôte sauce aux cèpes
et pommes de terre Beynacoises**

Entrecôte sauces with mushrooms and Beynacoises potatoes

**Matelote d'anguilles au Bergerac rouge,
petits oignons grelots, carottes, champignons
et lard, pommes de terre Beynacoises**

The eel matelote with red Bergerac, small baby onions, carrots, butternut mushrooms, potatoes

Les desserts

**Tarte tatin à la cannelle, glace vanille,
caramel beurre salé**

Cinnamon Tatin and a scoop of vanilla ice cream, salted butter caramel

Crème catalane *Catalan cream*

**Royal au chocolat, crème anglaise
et sa tuile croquante**

The royal chocolate, custard and its crunchy tile

Trilogie de fromages

Tome du Périgord à la noix, cabécou de rocamadour, roquefort et mesclun

FORMULE DU TERROIR 17€

Rillettes d'oie

**Manchons de canard
Pommes de terre
beynacoises**

**Gâteau aux noix,
crème anglaise**

FORMULE DECOUVERTE

20€

**Bloc de foie gras de canard
Toast grillé**

**Magret de canard grillé
ou Confit de canard grillé
Pommes de terre
beynacoises**

Parfait glacé aux noix

Menu des petits canards

**11.50 €
(-10 ans)**

Sirop à l'eau ou Diabolo

**Steak haché
ou filet de poulet**

1 boule de glace