

Les plats chauds

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

Magret de canard entier rôti au four, sauce griottes 22€

*Grilled duck breast roasted, Morello cherry sauce
(temps de cuisson minimum 15 min.)*

Cuisse de canard confite Confit duck leg 18 €

Ris de veau sauce aux morilles 26€

Veal sweetbreads, morel mushroom sauce

Entrecôte grillée 250 gr, sauce aux choix

(Roquefort, poivre ou cèpes) 22 €

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

Filet de bar grillé, sauce à l'orange 19€

Sea bass fillet, white orange sauce

Omelette aux fromage et jambon Cheese ans ham omelet 13€

Omelette aux cèpes Mushroom omelet 20€

Les desserts

Tartelette aux fraises 8,50€

Strawberry tart

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

The royal chocolate, custard and its crunchy tile

Gâteau aux noix et sa crème anglaise 8,50€

The walnut cake and its custard

Café gourmand Gourmet coffee 8,00€

Tiramisu maison Homemade tiramisu 8,00€

Trilogie de fromages 8,50€

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

Les suggestions

Terrine de foie gras de canard maison, gelée au Monbazillac, figes et noix 18€

Home made duck foie gras terrine, monbazillac jelly, fig and nuts

Ardoise du terroir 19€

Jambon de pays, pâté de foie de canard, manchons de canard, cabécou, St Nectaire fermier, Tome du Périgord à la liqueur de noix et gelée de groseilles,
Country ham, duck liver pâté, duck breasts, cabecou, Tome du Périgord with walnut liqueur, St Nectaire farmer and redcurrant jelly,

Hamburger maison et ses frites 14,50€

(fromage, tomate, oignons, cornichons, salade et steack haché de canard)
The homemade Hamburger and its fries (cheese, tomato, onions, pickles, salad and minced duck steak)

Les grandes assiettes

Croustillant de cabécou 18€

Salade et endive, croustillant de cabécou aux oignons rouges confits et lard fumé, croûtons
Salad and chicory, crispy cabécou with candied red onions, smoked bacon, croutons

Salade César 17€

Salade, aiguillette de poulet snackée, copeaux de parmesan, œuf dur, sauce césar, croûtons et noix
salad, chicken chop, parmesan shavings, egg, caesar sauce, nuts and walnuts

Salade Périgourdine 20€

Salade, gésiers d'oie confits, bloc de foie gras, manchons de canard, magret fumé et croûtons
Salad, candied goose gizzards, foie gras block, duck sleeves, smoked duck breast, croutons

Assiette végétarienne 15€

Cabécou de Rocamadour toasté au miel, légumes du moment, flan de courgettes et pommes de terre Beynacoises
Rocamadour cabécou toasted with honey, seasonal 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 3€

Formule au choix

Entrée + plat 28 € / Plat + dessert 26€

Entrée + plat + dessert 34€

Les entrées

Gravlax de saumon maison

homemade gravlax salmon

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

Home made duck foie gras terrine, monbazillac jelly, fig and nuts

Salade de gésiers d'oie croutons et noix

Croutons and nuts gizzard salad

Les plats chauds

**Effeillé de magret de canard aux griottes,
pommes de terre Beynacoises et ses légumes**

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

Filet de bar grillé, sauce à l'orange

Sea bass fillet, white orange sauce

Les desserts

Tartelette aux fraises

Strawberry tart

Tiramisu maison *Homemade tiramisu*

**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€**

Rilette d'oie

Manchons de canard

Pommes de terre

beynacoises

Gâteau aux noix,

crème anglaise

****Sauf les week-ends et jours
fériers**

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 de Boeuf
ou filet de poulet**

1 boule de glace

