

Les plats chauds

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

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

*Grilled duck breast baked, honey sauce
(temps de cuisson minimum 15 min.)*

Cuisse de canard confite duck leg Confit 18 €

Ris de veau aux morilles 26€

Veal sweetbreads, morel mushroom

Entrecôte grillée 250 gr, sauce aux choix

(Roquefort, poivre ou cèpes) 22 €

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

Gambas flambées au cognac persillées et risotto champignon,

oignons et chorizo 19€

Gambas flambéed in cognac and parsley, mushroom risotto, onions and chorizo

Omelette aux cèpes Mushroom omelet 20€

Les desserts

Tartelette aux fruits rouge, crème pâtissière à la menthe 8,00€

Red fruit tart, mint pastry cream

Gâteau aux noix et sa crème anglaise 8,00€

The walnut cake and its English custard

Café gourmand 8,00€

Dôme coco citron vert et financier matcha 8,00€

Lime coconut and matcha financier panacotta

Trilogie de fromages 8,50€

*Tome du Périgord à la noix, cabécou de rocamadour, roquefort et mesclun
Plate with 3 cheese*

Les suggestions

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

Duck foie gras terrine, monbazillac jelly, fig marmelade and walnuts

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 sleeves, cabecou, Tome du Périgord with walnut liqueur, St Nectaire fermier and redcurrant jelly,

Hamburger maison et ses frites 14, 50€

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

Burger végétarien et ses frites 12€

Vegetarian burger and French fries

Les grandes assiettes

Cabécou pané et ses poires rôties au romarin, lard fumé (salade croutons et noix) 18€

*Breaded cabécou and roasted pears with rosemary, smoked bacon
salad with croutons and walnuts*

Salade César 17€

Salade, aiguillette de poulet snackée, copeaux de parmesan, œuf dur, sauce césar, croutons et noix
salad, chicken breast, parmesan pieces, egg, caesar sauce, croutons and walnuts

Salade Périgourdine 20€

Salade, gésiers d'oie confits, terrine de foie gras, manchons de canard, magret fumé et croutons
Salad, candied goose gizzards, foie gras terrine, 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 cheese toasted in honey, seasonal vegetables, courgette 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

**Tartare de saumon mariné et ses agrumes,
tuile de parmesan et pain grillé**

Marinated salmon tartare and citrus fruits, Parmesan cheese and its toast tile

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

Duck foie gras terrine, monbazillac jelly, fig marmelade and walnuts

Salade de gésiers d'oie croustons et noix

Croutons and walnuts gizzard salad

**Burrata et ses tomates rôties,
jambon de pays et pesto**

Burrata with roasted tomatoes, country ham and pesto

Les plats chauds

**Magret de canard grillé sauce miel,
pommes de terre Beynacoises et ses légumes**

Grilled duck breast in honey sauce, potatoes and vegetable

**Entrecôte sauce au choix (cèpes, roquefort
ou poivre) et pommes de terre Beynacoises**

Entrecôte mushroom Roquefort or pepper sauce, and potatoes

**Gambas flambées au cognac persillées et risotto
champignon, oignons et chorizo**

*Gambas flambéed in cognac and parsley, mushroom risotto,
onions and chorizo*

Les desserts

**Tartelette aux fruits rouge,
crème pâtissière à la menthe**

Red fruit tart, mint pastry cream

Dôme coco citron vert et financier matcha

Lime coconut and matcha financier panacotto

Café gourmand

Trilogie de fromages

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

Plate with 3 cheese

FORMULE DU TERROIR

18€**

Rillettes d'oie

Manchons de canard

Pommes de terre

beynacoises

**Gâteau aux noix,
crème anglaise**

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

FORMULE DECOUVERTE

22€

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)

Pâté de foie de canard

**Magret grillé
ou filet de poulet**

1 boule de glace

