

## 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

**Royal au chocolat 8,00€**

*Royal chocolate*

**Gâteau aux noix et sa crème anglaise 8,00€**

*The walnut cake and its English custard*

**Café gourmand 8,00€**

**Tiramisu poire et spéculoos 8,00€**

*Pear and spéculoos tiramisu*

**Dôme façon tarte tatin 8.00€**

*Dome like tart tatin*

**Trilogie de fromages 8,50€**

*Tome du Périgord à la noix, cabécou de rocamadour, St Nectaire fermier 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 steak 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 croustons 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, croustons 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 croustons  
*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 Beynacaises  
*Rocamadour cabécou cheese toasted in honey, seasonal vegetables, courgette flan and Beynacaises 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

#### **Œuf cocotte au chorizo**

*Coddled eggs with chorizo*

#### **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 croutons et noix**

*Croutons and walnuts gizzard salad*

#### **Noix de St Jacques, purée de potimarrons et châtaignes sautées**

*Scallops, pumpkin purée and sautéed chestnuts*

### 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,*

#### **Noisette de chevreuil sauce Grand Veneur, pommes de terre Beynacoises et légumes**

*Deer meat with Grand Veneur sauce, Beynacoise potatoes and vegetables*

### Les desserts

#### **Café gourmand**

**Royal au chocolat** *Royal chocolate*

**Dôme façon tarte tatin** *Dome like tart tatin*

#### **Trilogie de fromages**

*Tome du Périgord à la noix, cabécou de rocamadour, St Nectair fermier  
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 fériés**

## 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**

