

Recommended menus by our Chef Henri Florance

MENU A 39 €

ENTRÉE

Sucettes de boudin blanc panées à la noisettes, salade de lentilles vertes du Puy à l'huile de noix
Hazelnut breaded white sausage, Puy lentil salad with walnut oil

PLAT

Boulettes Périgourdines, sauce marchand de vin
Perigordine duck croquettes, red wine sauce

DESSERT

Giboulée de fraises, gaufre tiède, chantilly saveur basilica
Crushed strawberries, warm waffle, basil flavoured Chantilly cream

MENU B 39 €

ENTRÉE

Œuf fermier mollet en gelée d'eau de champignons, légumes croquants, duxelle de champignons
Duxelle
Poached farm egg in mushroom jelly, crunchy vegetables, sautéed diced mushroom(duxelle)

PLAT

Poisson suivant arrivage du jour, sauce beurre citron, écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive
Fresh fish of the day, lemon butter sauce, mashed potato with olive oil

DESSERT

Riz au lait façon Impératrice, saveur truffe
Empress rice pudding with truffle flavor

MENU C 39 Euros

ENTRÉE

Salade de filets de caille, pickles de légumes, vinaigrette miel, gingembre, huile d'olive, vinaigre de tomates

Salad of quail fillet, vegetable pickles, honey ginger dressing with olive oil and tomato vinegar

PLAT

Mille feuilles de bœuf et cèpes, réduction de Fénelon, pommes Bouchon, flan courgettes et tomates confites

Thin layers of beef and porcini mushrooms (mille feuille), Fenelon sauce, sautéed apples, courgette flan and confit tomatoes

DESSERT

Hoppers, poêlée de pommes du pays et noix, sorbet pommes vertes

Hoppers (small pancakes), sautéed apples and walnuts, green apple sorbet

MENU D 46 €

AMUSE-BOUCHE DU MOMENT

ENTRÉE

Chartreuse de truite fumée maison, pesto de roquette, tapenade, nuage citron

Chartreuse with home smoked trout, rocket pesto, olive tapenade, lemon foam

PLAT

Déstructuré de canard confit, pomme du Périgord, duxelles de cèpes, sauce gastrique à l'orange, cru et cuit de légumes

Shredded duck confit, Perigordine apple, sautéed diced porcini mushrooms, orange sauce, raw and cooked vegetables

DESSERT

Délice périgourdin aux noix, miroir de liqueur de noix

Perigordine walnut semi-freddo, walnut liqueur jelly

MENU E 46 €

AMUSE-BOUCHE DU MOMENT

ENTRÉE

Carbonara de poireaux, foie gras et magret séché

Leek carbonara, duck foie gras and cured duck breast

PLAT

Saumon à l'unilatéral, émulsion huile d'olives et citron, riz Vénééré comme un risotto

Salmon sautéed with crispy skin, olive oil and lemon emulsion, Vénééré rice risotto

DESSERT

Poêlée d'abricots, sablé citron, pistaches torréfiées

Sautéed apricots, lemon shortbread, roasted pistachios

MENU F 79 €

AMUSE-BOUCHE DU MOMENT

ENTRÉE

Escalope de foie gras de canard, caramel de morilles, gaufre au charbon végétal
Escalope of duck foie gras, morel (mushroom) caramel, charcoal waffle

PLAT

Pavé de veau au sautoir, béarnaise au siphon, asperges rôties, tomates frites, tuile de carottes
Sautéed veal steak, bearnaise sauce, roasted asparagus, fried tomatoes, carrot ribbons

FROMAGE

Nuage de reblochon, chips de lard Cu-noir
Reblochon cheese, crisp bacon chips

DESSERT

Dôme chocolat cœur de fruits rouges, croustillon spéculos et noix du Périgord, mignardises
Chocolate dome with red fruit centre, crispy speculoos and Périgordine walnuts with small pastries

MENU VEGETARIEN 29 €

ENTRÉE

Tarte fine, tomates, courgettes, huile de pépin de courge, herbes fraîches du jardin
Tart of tomatoes and zucchini, pumpkin seed oil, fresh herbs from the garden

PLAT

Pâtes carbonara et légumes de saison croquants à l'huile d'olive et ail
Pasta carbonara with crisp seasonal vegetables. olive oil and garlic

DESSERT

Pavlova aux fruits et son coulis de fruits rouges
Pavlova with fruit and red fruit coulis

MENU VEGAN 29 €

ENTRÉE

Salade cagean (quinoa, chèvre, radis), vinaigrette (miel, gingembre, huile d'olive, vinaigre de tomates)

Cagean salad (quinoa, vegan cheese, radish), vinaigrette (honey, ginger, olive oil, tomato vinegar)

PLAT

Ragout de choux, carottes, maïs, au lait de coco

Ragout of cabbage, carrots, maize, with coconut milk

DESSERT

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad of the moment

MENU ENFANT – DE 10 ANS 10 €

PLAT

Nuggets de poulet maison, pommes de terre sautées

Homemade chicken nuggets, fried potatoes

Ou

Black burger fait maison, pommes de terre sautées

Homemade beef burger, fried potatoes

DESSERT

Soupe de fraises

Strawberry soup

Ou

Entremet tout chocolat

Chocolate layered dessert

