

MENU A 39 €

En option accord mets et vin 3 verres différents par personne, plus €11

Option to have wine selected to suit the meal. 3 different glasses per person, € 11 extra

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 A 39 €

En option accord mets et vin 3 verres différents par personne, plus €11

Option to have wine selected to suit the meal. 3 different glasses per person, € 11 extra

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 A 46 €

En option accord mets et vin 3 verres differents par personne, plus €11

Option to have wine selected to suit the meal. 3 different glasses per person, € 11 extra

AMUSE-BOUCHE DU MOMENT

ENTRÉE

Marbré de foie gras, mesclun à l'huile de noix, pickles de légumes
Marbled foie gras, mesclun lettuce with walnut oil, vegetables pickles

PLAT

Mignon de cochon en croute façon wellington, petits legumes de saison
Pork mignon wellington (with pastry crust) , small seasonal vegetables

FROMAGE OU DESSERT

Cabécou du Périgord ou gateau renversé de bananes façon tatin, crème fouettée
Cabeecou goats cheese from Perigord or Banana tatin gateau (Upside down cake) with whipped cream

MENU A 46 €

En option accord mets et vin 3 verres differents par personne, plus €11

Option to have wine selected to suit the meal. 3 different glasses per person, € 11 extra

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 legumes
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 A 46 €

En option accord mets et vin 3 verres différents par personne, plus €11

Option to have wine selected to suit the meal. 3 different glasses per person, € 11 extra

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 Vénéré comme un risotto

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

DESSERT

Poêlée d'abricots, sablé citron, pistaches torréfiées

Sautéed apricots, lemon shortbread, roasted pistachios

MENU A 58 €

Option 1: Accord mets et vin 3 verres différents par personne, plus €13

Option 1: Wine selected to suit the meal. 3 different glasses per person, € 13 extra

Option 2 : Cours de Cuisine 2 heures, Entrée et Dessert €25 par personne

Option 2 : Cuisine course 2 hours, Starter and Dessert €25 par person

AMUSE-BOUCHE DU MOMENT

ENTRÉE

Croustillant de truite de Borreze fume par mess ions, pesto périgourdin, mesclun

Crusted Borreze trout smoked by Chef Henri, Perigord pesto, mesclun lettuce

PLAT

Caille farcie au foie gras cèpe, celery boule à la vanille, sucrose rotie

Quail stuffed with foie gras, with porcini mushroom sauce, celery ball with vanilla , roasted sucrose lettuce

FROMAGE OU DESSERT

Duo de fromages du Perigord or giboulée de fraises, gauffre tiède, chantilly basilic

2 Cheeses from Perigord, or Strawberries drizzle, warm waffle, basil chantilly cream

MENU A 78€

Option 1: Accord mets et vin 4 verres différents par personne €16 plus

Option 1: Wine selected to suit the meal. 3 different glasses per person, € 16 extra

Option 2 : Cours de Cuisine 2 heures, Entrée , Fromage, Dessert €30 par personne

Option 2 : Cuisine course 2 hours, Starter, Cheese, Dessert €30 per person

AMUSE-BOUCHE DU MOMENT

ENTRÉE

Escalope de foie gras poêlées, caramel de morille, gauffre de pommes de terre et parmesan

Pan-fried foie gras escalopes, morel caramel, potato waffle and parmesan cheese

PLAT

Souris d'agneau confite, jus court, déclinaison de légumes de saison

Slow cooked lamb shank, reduced sauce, selection of seasonal vegetables

FROMAGE

Liégeois de Rocamadour

Liégeois de Rocamadour

DESSERT

Dôme chocolat cœur de fruits rouges, croustillon spéculos et noix du Périgord,

Chocolate dome with red fruit centre, crispy speculoos and Périgordine walnuts

MENU VEGETARIEN 32€

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 aux 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 32€

Amuse Bouche du moment cavier de betteraves rouges à l'orange
Amuse Bouche of the moment of red beetroot with orange

ENTRÉE

Flan de légumes végétaliens
Vegan vegetable flan

PLAT

Risotto d'épautre, saute de tofu
Spinach risotto with tofu sauté

DESSERT

Salade de fruits de saison
Seasonal fruit salad

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

**COURS DE CUISINE 1 HEURE 30 ENVIRON IN FRENCH
CUISINE COURSE 1 & HALF HOURS APPROX IN FRENCH**

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT DU PERIGORD. Terrine en faïence offerte

TERRINE OF DUCK FOIE GRAS FROM PERIGORD. Eathenware terrine included

2 Personnes terrine de 500gr €38 par personne

2 Person terrine of 500gr €38 per person

4 Personnes terrine de 1kg €35 par personne

4 Person terrine of 1kg €35 per person

6 Personnes terrine de 1.5kg €33 par personne

6 Person terrine of 1.5kg €33 per person

8 Personnes terrine de 2kg €30 par personne

8 Person terrine of 2kg €30 per person