



## La Carte:

### Entrées:

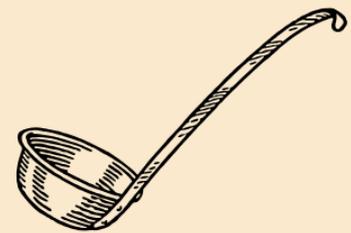
<b>Foie gras de canard mi-cuit du Périgord au poivre de Madagascar Nature et Figue, duo de pain et chutney</b>	<b>18€</b>
<b>Carpaccio de Magret de Canard Assaisonné au pesto, parmesan et huile de noix du Périgord</b>	<b>18€</b>
<b>Truite Fumée Marinée Salade verte, Dahl de lentilles corail, Fromage frais et Guacamole</b>	<b>18€</b>
<b>Salade Périgourdine HDF: Magret de canard fumé, gésiers et son foie gras de canard mi-cuit du Périgord</b>	<b>15€</b>



**Planche du maître charcutier à partager: 19€**

### Plats:

<b>Cuïsse de canard confite du Périgord, accompagnement du moment</b>	<b>18€</b>
<b>Souris d'agneau confite, accompagnement du moment</b>	<b>25€</b>
<b>Entrecôte race Simmental maturée accompagnement du moment</b>	<b>24€</b>
<b>Magret de canard servi rosé, sauce miel accompagnement du moment</b>	<b>25€</b>
<b>Jarret de porc cuisiné en confit accompagnement du moment</b>	<b>22€</b>
<b>Mongolfière de poissons Au coulis Normand et ses petits légumes</b>	<b>22€</b>



### Assiette Périgourdine HDF:

<b>Salade du chef, magret fumé, gésiers et sa douceur framboise, foie gras mi-cuit, noix et cabécou chaud dans sa feuille de brick</b>	<b>24€</b>
--	------------

