

A LA CARTE ...

Les Entrées

Terrine de Foie gras de canard « Maison » et ses toasts 18.00 €

Terrine of duck foie gras homemade and toasts

Tartare d'Avocat et Crevettes, Vinaigrette de Betterave Rouge 15.00 €

Tartare of avocado and Shrimps with Red Beet Dressing

	<i>S</i>	<i>XL</i>
<i>Assiette de Truite de Mer gravelax « Maison »</i>	16.00 €	23.00 €
<i>Plate of Gravlax Sea Trout</i>		

Les Salades

Salade Périgourdine

Foie Gras de Canard, Magrets Fumés, Manchons confits, Gésiers Confits 17.00 € 24.00 €

Salade, duck speciality, foie gras, gizzard, smoked duck breast

	<i>S</i>	<i>XL</i>
<i>Salade de Gambas en persillade</i>	18.00 €	23.00 €
<i>Shrimps with garlic and parsley on salad</i>		

<i>Salade de Cabécou Chaud à l'huile de noix</i>	14.00 €	17.00 €
--	---------	---------

Salad of Cabécou-goats cheese - with walnuts oil

Les Plats

Filet de daurade royale à la plancha 19.00 €

Fillet of sea bream à la plancha

Poêlée de Ris de Veau aux Cèpes 29.00 €

Veal sweetbreads sauteed with ceps



Magret de Canard aux Fruits rouges 24.00 €
Duck breast with red berries

Filet de Bœuf à la Périgourdine 27.00 €
Beef tenderloin with sauce « périgourdine » (wine and foie gras)

Cuisse de canard confit Pommes de terre Sautées 21.00 €
Duck confit potatoes,

Tartare de Bœuf, Pommes de terre sautées 19.00 €
Raw beef « tartare », potatoes,

Côte de Veau sauce aux Cèpes 25.00 €
Veal Chop with Ceps Sauce

Fromages - cheeses

L'assiette du Fromager / special plate of cheeses 8.00 €

Fromage Blanc et son Coulis de Fruits Rouges
White cheese with coulis of red fruit 6.00 €

Les Desserts « maison » / homemade desserts : 8.00 €

Moelleux au Chocolat et sa Crème Anglaise / Chocolate cake, with « crème anglaise »
Charlotte du Jour / The charlott

Crème Brûlée à l'Amaretto / Crème brûlée with Amaretto

Tarte du Jour / Tart of the day

Ile Flottante à la Praline / Floating island

Coupe de glaces de la Bastide / homemade ice cream

Baba au Rhum / Rum Baba

Café ou Thé Gourmand / Coffe or tea with sweet treats 9.50 €

Supplément menu / menu supplement : 3.50 €

