



Uniquement le midi du Mardi au Vendredi

Selon la Suggestion du chef

Formule HDF:

Entrée / Plat / Dessert / : 18€

Entrée + Plat ou Plat + dessert: 15,50€

Plat du jour: 12,50€



Menu HDF: 28€

**Salade de gésiers :
Salade, croutons, gésiers**

Ou

Salade HDF:

**Magret de canard fumé, gésiers
et son foie gras de canard mi-
cuit du Périgord**

Ou

**Duo Foie gras de canard
mi-cuit du Périgord, Nature et
Figue, duo de pain et chutney**

+ 5€

**Cuisse de canard confite du
Périgord,
accompagnement du
moment**

Ou

**Paleron de veau cuisiné en
confit, sauce Pécharmant
accompagnement du moment**

Ou

**Epaule d'agneau au 4 épices
cuit à basse température,
accompagnement du
moment**

**Gourmandise du Palais:
Mousse au chocolat Spéculoos**

Ou

**Coupe trois boules au choix
Sup Alcool + 1,5€**

Ou

**Tarte aux noix.
Caramel beurre salé,
glace vanille**

Menu signature: 38€

**Duo Foie gras de canard
mi-cuit du Périgord au poivre
de Madagascar, Nature et
Figue, duo de pain et chutney**

Ou

**Carpaccio de Magret de Canard
Assaisonné au pesto, parmesan
et huile de noix du Périgord**

Ou

**Truite Fumée Marinée
Salade verte, Dahl de lentilles
corail, Fromage frais et
Guacamole**

**Jarret de porc cuisiné en
confit
accompagnement du moment**

Ou

**Entrecôte
race Simental maturée
accompagnement du moment**

Ou

**Mongolfière de poissons
au coulis Normand et ses petits
légumes**

**Magret de canard servi rosé, sauce miel
accompagnement du moment**

Ou

**Filet de boeuf
accompagnement du moment.
Rossini: **+5€****

Les Profiteroles maison

Ou

Le café des gourmands

Ou

**Farandole de fromages et sa salade
aux noix du Périgord**

Griottines

**Griottes à la liqueur et au kirsch
avec sa glace cerise et chantilly**

Ou

**Fondant à la châtaigne,
douceur de crème et pomme
caramélisée**