

- les Entrées -

<i>Velouté de potimarron, éclats de châtaignes et magret fumé</i>	8,50
<i>Cuisses de grenouille à la persillade</i>	12,00
<i>Foie gras mi-cuit maison aux pommes confites et marmelade de cerise noire</i>	15,00
<i>Oeuf poché gourmand à la Périgourdine</i>	10,00
<i>Salade tiède de pot-au-feu à l'échalote</i>	9,50
<i>Vel-au-vent d'escargots "crème persillée"</i>	12,50
<i>Salade de haddock, pommes à l'huile</i>	12,00

- les Belles Salades Gourmandes -

<i>Salade César</i> <i>jeunes poisses, filets de poulet panés, lardons, croûtons, sauce César, copeaux de Parmesan</i>	16,00
<i>Salade bord de mer</i> <i>jeunes poisses, gratioux et tartare de saumon, poisson du marché, crevettes, cèpages rouges</i>	18,00
<i>Salade Périgourdine</i> <i>jeunes poisses, grives et manchons de canard confits, bords de Cabécou et foie-gras, noix et magret fumé</i>	19,00
<i>Salade de Cabécou du Périgord</i> <i>jeunes poisses, bords et magret fumé, noix</i>	16,00
<i>Salade Peri-Lyonnaise</i> <i>jeunes poisses, oeuf poché, lardons, croûtons, magret fumé, foie gras poelé</i>	17,00

- les Trilogies "vraiment" Gourmandes -

<i>Saint-Jacques d'Équy</i> <i>coquille de Saint-Jacques et thon mariné, mayonnaise de Saint-Jacques au curry vert, poêlée de Saint-Jacques persillées</i>	28,00
<i>Cécano</i> <i>coquille de Saint-Jacques et thon mariné, crevettes sautées au lait de coco, citron vert, mayonnaise de Saint-Pierre</i>	25,00
<i>Canard</i> <i>parmentiers de canard confit, filet de canard rôti, escalope de foie-gras poêlée, pâtes fraîches</i>	27,00
<i>Mots</i> <i>ris de veau doré, rognons de veau, émulsion foie-gras, ambassade 5A, croustade de pommes de terre</i>	28,00
<i>Salmon</i> <i>gratioux et tartare de saumon, saumon fumé, frites, salade</i>	18,00

- les Plats -

<i>Brulette d'ailan poêlée à l'échalote</i>	17,00
<i>Brulette d'ailan "Rossini" poêlée à l'échalote</i>	21,00
<i>Tartare de bœuf au couteau, frites, salade</i>	16,00
<i>P'tit Camembert rôti au four, huile de truffe, chiffonnade de Terrano, frites, salade</i>	16,00
<i>Entrecôte 350 / 400g grillée, béarnaise, frites, salade</i>	22,00
<i>Entrecôte 350 / 400g grillée "Rossini", béarnaise, frites, salade</i>	26,00
<i>Assiette végétarienne</i>	15,00
<i>Ris de veau doré "Rossini", émulsion foie-gras, écrasé de pommes de terre</i>	26,00
<i>Pâtes Périgourdines, grives confites, magret fumé, foie-gras poelé, sauce cèpes</i>	19,00
<i>Pâtes Bretonnes, Saint-Jacques d'Équy snackées, crevettes et moules au curry vert</i>	22,00
<i>Levée de Saint-Pierre meunière, lait de coco citron vert, pâtes fraîches et petits légumes</i>	24,00
<i>Poêlée de Saint-Jacques d'Équy persillées "tout simplement"</i>	26,00
<i>Côte de bœuf grillée au sel de Guérande, os à moelle</i>	pour 1 pers. (650g) : 38,50 pour 2 pers. (1300g) : 75,00

- les Desserts -

<i>Assiette de fromages</i>	8,50
<i>Mousse au chocolat maison à discrétion</i>	7,50
<i>Riz au lait maison, caramel au beurre salé</i>	7,50
<i>Crêpes flambées au Grand Marnier</i>	10,00
<i>Café "vraiment" gourmand</i>	10,00
<i>Thé "vraiment" gourmand</i>	11,00
<i>Café Liégeois, Chocolat Liégeois, Dame Blanche</i>	8,50
<i>Colonel</i>	10,00
<i>Coupe glacée 2 boules</i>	6,00
<i>Coupe glacée 3 boules</i>	8,00
<i>Bûche perdue, crème glacée, caramel au beurre salé</i>	8,50
<i>Baba au rhum</i>	8,50