

***MENU DU TERROIR***  
***29,50€***

Truite en gravlax, pickles d'oignons rouges et  
noix

(pisciculture des eaux de l'Inval à Borrèze)

ou

Terrine de foie gras fermier maison,  
chutney d'oignons confits, briochine maison.

(Canard de la ferme du roc à St Pompon)

\*\*

Aiguillettes de canard, crème de cèpes.

Ou

Filet de truite meunière aux brisures de noix

\*\*

Soufflé glacé aux noix et sa liqueur de noix.

Ou

Tarte fine aux pommes chaudes maison,  
glace aux pruneaux et armagnac.

# ***MENU BEYNAC***

**41.00€**

Uniquement sur réservation

Trilogie de foie gras de canard maison.  
(Les canards proviennent de la ferme du Roc à  
Saint Pompom)  
( Verre de Monbazillac + 6.50 )

\*\*

Pause Périgourdine.

\*\*

Filet de bœuf et son foie gras poêlé.

Médailillon de lotte aux pistils de safran.

\*\*

Saladette aux noix et son duo de fromage.  
Toast de chèvre chaud doré au miel et mesclun  
de salade.

\*\*

Palette de fine dégustation des douceurs du chef  
pâtissier

# **MENU LACOSTE**

**24.90€**

Salade de gésiers de canard confits maison,  
vinaigre de framboise.

ou

Terrine de canard maison au cognac porto,  
réduction caramel et balsamique.

ou

Tourin périgourdin maison, petits croutons.

\*\*\*

Mijoté de gésier de canard confit Périgourdin.  
(gésiers de canard, légumes et pommes de terre  
à la graisse d'oie)

ou

Filet de poisson aux crémeux de monbazillac.  
Confit de canard maison.

\*\*\*

Crème brûlée à la fève tonka

ou

Tulipe de fraises du Périgord, glace et chantilly  
maison .

Brownie chocolat aux noix, glace praliné maison