



## Menu Lacoste - 23.90 €



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

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

Tourin périgourdin maison, petits croutons.

---

Cassolette de rognons de veau forestier.

Filet de poisson au crémeux de Monbazillac.

Pièce de boeuf, sauce aux cèpes maison.

---

Crème brûlée maison parfumée à la fève Tonka du brésil.

Tulipe de fraises du Périgord et sa glace et sa chantilly maison (selon saison) ou brownie chocolat aux noix, sorbet mascarpone et citron vert maison.

Tous nos plats sont servis avec des garnitures maison, et ils sont réalisés sur place avec des produits locaux.



# Menu du Terroir - 28.50 €



Filet de truite fumée du Périgord, pickles d'oignons rouges et noix.  
(Les truites proviennent de la pisciculture des eaux de l'Inval à Borrèze)

Terrine de foie gras maison et sa briochine maison  
(verre de Monbazillac 6.50€)

---

Médailillon de veau farci à la périgourdine, crémeux de cèpes.

Filet de truite du Périgord meunière désarêté aux brisures de noix.

Confit de canard maison et sa garniture maison.

---

Soufflé glacé aux noix et sa liqueur de noix.

Tarte fine aux pommes chaudes maison et sa glace noix et caramel maison.

Tous nos plats sont servis avec des garnitures maison, et ils sont réalisés sur place  
avec des produits locaux



# Menu Beynac - 39.90 €

Uniquement sur réservation (24H à l'avance)



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

----

Pause périgourdine.

---

Filet de boeuf tendre au foie gras et son crémeux de cèpes.

Filet de lotte crème aux pistils de safran.

---

Saladette aux noix et son duo de fromage.

Toast de chèvre chaud doré au miel et son mesclun de salade.

---

Palette de fine dégustation des douceurs du chef pâtissier.

Tous nos plats sont servis avec des garnitures maison, et ils sont réalisés sur place avec des produits locaux



# Menu enfant

(- de 12 ans)

Entrée + plat + dessert : 14.50 €

(-de 5 ans)

Plat + dessert : 12.50 €

Saladette et son petit chèvre chaud doré au miel.

Terrine de canard maison

---

Escalope de poisson à la crème, garniture maison.

Boeuf haché, garniture maison.

----

Dessert Pitchoun.

Tous nos plats sont servis avec des garnitures maison, et ils sont réalisés sur place avec des produits locaux



# La carte



## Nos entrées :

- |   |         |
|---|---------|
| - Terrine de canard maison parfumée au Cognac                                 | 15.00 € |
| - Salade de chèvre rôti au miel sur toast                                     | 14.80 € |
| - Salade de gésiers confits, vinaigre de framboise                            | 12.80 € |
| - Trilogie de foie gras de canard maison                                      | 24.00 € |
| - Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison,<br>chutney d'oignons confits | 20.90 € |
| - Potage du jour, petits croutons   | 14.20 € |
| - Gravlax de truite, pickles d'oignons rouges                                 | 22.30 € |

## Nos plats :

- |  |         |
|--|---------|
| - Cassolette de rognons de veau forestier                      | 20.10 € |
| - Pièce de boeuf, crème de cèpes                               | 20.20 € |
| - Confit de canard maison                                      | 20.10 € |
| - Médaillon de veau farci à la périgourdine                    | 23.80 € |
| - Filet de truite désarêté aux brisures de noix                | 23.10 € |
| - Filet de poisson, crémeux de Monbazillac                     | 20.20 € |
| - Filet de lotte, crème pistils de safran,<br>garniture maison | 28.20 € |



# La carte



## Nos desserts :

- |   |                  |
|---|------------------|
| - Soufflé glacé aux noix maison et sa liqueur de noix                   | 8.50 €           |
| - Tarte fine aux pommes chaudes maison,<br>glace noix et caramel maison | 7.80 €           |
| - Farandole des desserts<br>Palette du glacier (3 parfums au choix)     | 9.60 €<br>7.90 € |
| - Crème brûlée maison parfumée<br>à la fève de Tonka du Brésil          | 7.20 €           |
| - Tulipe de fraises du Périgord,<br>glace et chantilly                  | 7.10€            |

Tous nos desserts sont maison, réalisés sur place et avec des produits locaux