



MENU DU TERROIR

29,50 €

Truite en gavlox, pickles d'oignon rouges (Les truites de la pisciculture des eaux de l'Inval à borreze)

Terrine de foie gras fermier maison et sa briochine.

— — —

Entrecote de boeuf, creme de cèpes.

Filet de truite du Perigord noir meunière desarêté aux noix.

— — —

Soufflé glacé aux noix et sa liqueur de noix.

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

— — —

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





MENU BEYNAC

UNIQUEMENT SUR RESERVATION

4 1 . 0 0 €

*Trilogie de foie gras de canard maison.
(Les canards proviennent de la ferme du Roc à Saint
Pompom)*

(Verre de Monbazillac + 6.50)

— — —

Pause Perigourdine.

— — —

Filet de boeuf et son foie gras poelé, crémeux de cèpes.

Médailillon de lotte aux pistils de safran.

— — —

Saladette aux noix et son duo de fromage.

Toast de chèvre chaud doré au miel et mesclum de salade.

— — —

Palette de fine degustation des douceurs du chef pâtissier.



— — —

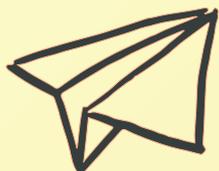
*Tous nos plats sont servis avec des garnitures maison, et ils sont
réalisés sur place avec des produits locaux.*



MENU ENFANT

Entre + plat + dessert : 15,50 €

Plat + dessert : 14,50 €



Saladette de gésiers confit maison

Terrine de canard maison.

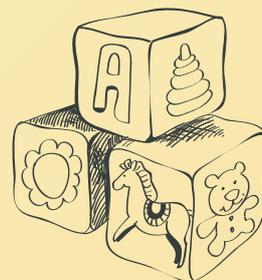
— — —

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.



MENU LACOSTE

2 4 , 9 0 €

Salade de gésiers de canard confit, maison, vinaigre de framboise

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

Tourin périgourdin maison, petits croutons.

— — —

Confit de canard maison

Filet de poisson au crémeux de Monbazillac.

Cassolette de rognons de veau forestier à la violette de Brive.

— — —

Crème brûlée maison parfumée à la fève Tonka du Brésil.

Tulipe de fraises du Périgord et sa glace et sa chantilly maison (selon saisons) ou

Brownie chocolat aux noix, glace chocolat blanc maison

— — —

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

