
Carte

NOS ENTREES

Croustillant de chèvre sur Mesclun et lardons	12 €
<i>Goat cheese pastry parcel with Mesclun and diced bacon</i>	
Salade du Périgord, gésiers, noix et magret séché et asperges blanches	12 €
<i>Périgord salad, gizzard, walnut and dried magret and asparagus</i>	
Assiette italienne tomates, mozzarella et jambon de pays	12,50 €
<i>Italian plate with tomatoes, mozzarella and cured ham</i>	
Melon en dents de loup au Porto	9 €
<i>Melon with Porto</i>	

NOS PLATS

Salade Royal Vézère, gésiers, lardons, magret séché et demi-confit	15,50 €
<i>Royal Vézère salad, gizzard, diced bacon, dried magret and half confit</i>	
Confit de canard, pommes de terre sarladaises et cèpes	17 €
<i>Duck confit, sarladaises potatoes and cepes (mushrooms)</i>	
Magret de canard, pommes de terre sarladaises sauce au miel et herbes	18 €
<i>Duck breast or « magret », sarladaises potatoes with honey and herbs sauce</i>	
Risotto au mélange forestier, parmesan et tomates confites	16 €
<i>Mushroom risotto, parmesan and confite tomatoes</i>	
Pièce de bœuf sauce au poivre et frites	18 €
<i>Beef with pepper sauce and chips</i>	
Filet de poisson en papillote et ses légumes de saison	16 €
<i>Fish with vegetables</i>	
Filet de poulet frites sauce forestière	13,50 €
<i>Chicken with mushroom sauce and chips</i>	

NOS DESSERTS

Assiette de fromages (Cabécou, camembert, emmental, tome de Savoie)	8 €
<i>Plate of cheeses</i>	
Thé ou café gourmand du jour	10 €
<i>Gourmand tea or coffee</i>	
Tourtière aux pommes caramélisées et crème glacée vanille Bourbon	9 €
<i>Caramelized apples cake with vanilla ice cream Bourbon</i>	
Moelleux au chocolat, crème anglaise et sauce caramel et beurre salé	9 €
<i>Chocolate cake with crème anglaise and caramel</i>	
Tarte aux noix, crème anglaise, chantilly	9 €
<i>Walnut cake, crème anglaise and chantilly</i>	

Origine de la viande : Union Européenne / *Origin of the meat : European Union*