

**Chers enfants,**

*Si vous avez l'habitude de manger des steaks hachés ou des nuggets de poulet avec des frites et du ketchup, vous n'en trouverez pas ici.*

*L'habitude est une réaction de « vieux. »*

*Il faut être curieux pour découvrir la bonne nourriture.*

*Nous qui avons de la chance de vivre dans le pays du « **Bien manger** », nous nous devons de garder ce merveilleux héritage...*

*Le Chef.*

**Menu pour les enfants de moins de 10 ans** ~~12,50 €~~ **12,00 €**

*une entrée, un plat, fromage ou dessert au choix  
Menu servis tous les jours*

*Le foie gras de canard maison et toast  
La petite salade Périgourdine  
Assiette de saumon fumé par nos soins*

*La bavette aloyau et pomme de terre du jour  
Le filet de poisson nappé au beurre blanc et riz basmati  
L'émincé de magret de canard jus simple et légumes*

*La faisselle de fromage frais  
La brochette de fruits frais et chocolat chaud  
La crème brûlée à la cassonade  
La coupe de sorbets ou glaces (3 boules)*

*Menu enfant au détail : entrée 4,50 €, plat 6,50 €, dessert 4,50 €.*

**Champomy** « 75 cl » **8,50 €**



## *Menu à la carte*

~~39.50 €~~ 37.80 € une entrée, un plat, fromage ou dessert au choix

~~44 €~~ 42.50 € une entrée, un plat, fromage et dessert au choix

### *Les entrées.*

1 entrée seule ~~18.50 €~~ 17.00 €

*Fricassée de homard et ananas tièdes en verrine sur petite salade et tomates confites*

*La cassolette de brouillade d'œufs à la truffe noire*

*Crumble de St. Jacques poêlées aux éclats de pistaches sur une étuvé de poireaux aux épices de colombo*

*La salade folle du grand Sud-ouest*

*Le feuilletée tiède d'asperges verte aux queues d'écrevisses*

### *Assiette de découverte des cinq foies gras de canard maison*

*Foie gras de canard marbré aux pruneaux d'Agen macérés au Cognac*

*Foie gras de canard farci aux figues moelleuses*

*Médailles de foie gras de canard mariné à la liqueur de litchis*

*Foie gras de canard et cubismes d'oranges confites au Grand-Marnier*

*Foie gras de canard cru à la fleur de sel parfumé à la truffe d'été*

*Le traditionnel foie gras de canard accompagné de son chutney de mangue*

*La tarte Tatin aux pommes et escalopes de foie gras poêlées, flambées au Calvados*

*Escalopes de foie gras de canard poêlées aux griottines*

### *Les plats.*

*1 plat seul ~~20.50€~~ 19.00 €*

#### *Coté Mer.*

*Noix de St Jacques fraîches juste raidies à l'huile d'olive, pointes d'asperges  
vertes et morilles*

*Homard entier grillé à l'estragon en belle vue, flambé au whisky*

*Fricassé de lotte en manteau de Serrano sur un crémeux de Noilly Prat safrané*

*Les filets de bar farcis, sauce suprême aux écrevisses*

#### *Coté Terre.*

*La tendresse du filet de bœuf flambé au Cognac et morilles*

*L'assiette du canard sauce bigarade à l'orange sanguine (confit, magret, foie gras poêlé)*

*Les noisettes d'agneau rôties à la tapenade d'olive et jus simple au romarin frais*

*Escalopines de ris de veau poêlées aux girolles et son crémeux de Porto*

*Le généreux cassoulet maison pour les gourmandes et gourmands*

### *Les fromages.*

*Papillotes au fromage de chèvre chaud sur petite salade aux noix (à commander  
en début de repas) 7.00€*

*Assiettes de fromages affinés et petite verdure 8€ 7.50 €*

*Fromage blanc selon votre goût ~~5.50€~~ 4.00 €*

*Faisselle de fromage selon votre goût ~~5.50€~~ 4.00 €*

### *Les douceurs sucrées préparées par nos soins*

*1 dessert seul ~~9.50€~~ 8 €*

*Tarte fine minutes aux pommes et son beurre de Calvados*

*La grande assiette de dégustation de nos sept gourmandises*

*La feuillantine de chocolat craquant et fruits rouges à la crème fouettée*

*Les pêches rôties et flambées de son alcool accompagnées de crème glacée à la vanille*

*La panacotta aux poires pochées au Madiran et son crumble de spéculos*

*La grappe de petits choux façon profiteroles sur chocolat noir*

*L'omelette norvégienne flambée au Grand-Marnier*

*La palette de sorbets sur coulis et fruits frais*

*Le gratin de framboises tièdes aux éclats de pistaches*

# *Le Diamant Noir*

*Menu dégustation « Autour de la Truffe » 80 €*  
*(Truffe Tuber Mélanosporum)*

*Mise en bouche du Gers à la truffe*

*Le foie gras de canard maison et sa gelée de truffe*

*Œuf cocotte en tasse, crème de truffe et petites mouillettes toastées*

*Croustillant de Saint Jacques et petits légumes, beurre  
blanc aux Noilly Prat et truffe*

*La pause glacée*

*Tendresse du filet de bœuf poêlé sauce périgueux et son escalope de foie gras*

*Cabécou rôti à l'huile de noisette et truffe sur petite verdure*

*Sabayon de framboises et brisures de truffe*



*La découverte du Périgord* ~~32€~~ 29.50 €

*une entrée, un plat, un fromage et un dessert au choix*

*Duo de foie gras de canard maison sur ardoise et toasts  
Le tartare de filet de hareng doux sur un pressé de Charlotte tiède  
Les moules d'Espagne gratinées au beurre persillé  
La salade folle périgourdine des années trente  
La Brochette de caille désossée poêlée à l'ananas et pétales de foie  
gras sur petite salade*

*Méli-mélo de saumon fumé et feta aux fines herbes en spirale, petit nid de roquette  
parfumée à l'huile de noisette  
La tarte Tatin aux pommes et escalopes de foie gras poêlées, flambées au Calvados  
Crumble d'escargots tièdes aux pistaches sur une étuvé de poireaux aux épices de  
colombo*

*La petite pause glacée du moment*

*Brochette de gambas en persillade, risotto aux cèpes et concassée de tomates épicées  
Les filets de rouget Barbet à l'unilatéral, sauce «vierge»  
Noix de St Jacques fraîches juste raidies à l'huile d'olive, pointes  
d'asperges vertes et morilles  
L'aile de raie tout simplement au beurre fondu citronné et câpres  
Le confit de canard grillé à l'ail doux  
Le généreux cassoulet maison pour les gourmandes et gourmands  
Filet de bœuf poêlé et son petit velouté de foie gras  
L'émincé de magret de canard cuit sur peau aux figues fraîches  
L'escalope de foie de veau en persillade et jambon de Serrano*

*Papillotes au fromage de chèvre chaud sur petite salade aux noix (à commandé en début  
de repas)*

*Faisselle de fromage frais selon votre goût  
Assiette de trois fromages affinés et fruits séchés  
Fromage blanc battu selon votre goût*

*Les pêches rôties et flambées de son alcool accompagnées de crème glacée à la vanille  
La panacotta aux poires pochées au Madiran et son crumble de spéculos  
La grappe de petits choux façon profiteroles sur chocolat noir  
Le gratin de framboises tièdes aux éclats de pistaches  
L'omelette norvégienne flambée au Grand-Marnier  
Le trio des desserts du maître chocolatier aux trois coulis  
La palette de sorbets sur coulis et fruits frais  
La crème brûlée à l'ancienne façon Paul Bocuse (fraîche dedans et caramélisée dessus)  
La feuillantine de chocolat craquant et fruits rouges à la crème fouettée*

## *Nos suggestions « Repas Bonnes Affaires »*

*Menus à composer dans « La découverte du Périgord » ci-contre.*

**Menu ~~42€~~ 39.50 € \***

*Boissons comprises.*

*Un apéritif au choix.*

*Une entrée au choix.*

*Un plat au choix.*

*Un dessert au choix.*

*Vin compris \*\*.*

**Menu ~~47€~~ 44.50 € \***

*Boissons comprises.*

*Un apéritif au choix.*

*Une entrée au choix.*

*Un poisson au choix.*

*Une viande au choix.*

*Un dessert au choix.*

*Vin compris \*\*.*

*Vins proposés pour les menus à 39.50 € et 44.50 €.*

*Vins blancs.*

*Bordeaux blanc.  
Bourgogne Aligoté.  
Gewurztraminer*

*Vins rosés.*

*Côte de Provence.*

*Vins rouges.*

*Bordeaux.  
Buzet.  
St Nicolas de Bourgueil.  
Madiran.  
Morgon.*

*\* Pas de fromage dans ce menu.*

*\*\* Une demi-bouteille par personne.*

*Le restaurant est tenu de fermer ses portes à minuit.*

## *Menu La Petite Dordogne 25€ 22.50 €*

*Menu servis tous les jours sauf vendredi soir, samedi et dimanche  
une entrée, un plat, un dessert au choix*

*Carpaccio de bœuf mariné au pesto et petite roquette au fromage sec d'Italie  
Foie gras de canard maison accompagné de sa compotée de figues  
Tartine de Pont-l'évêque gratiné au miel et jambon de Serrano  
Duo de saumon fumé maison et hareng doux marinés aux peperoni, quenelles de  
Charlotte tièdes*

*Pave de bœuf cœur de rumsteck grillé à la moutarde de Meaux  
Dos de saumon cuit à l'unilatérale aux asperges vertes et morilles  
Cuisse de canard confite, sauce bigarade à l'orange sanguine  
Tranche de requin rôti au four et son beurre blanc à l'estragon*

*Faisselle de fromage frais selon votre goût  
Les brochettes de fruits frais et chocolat chaud  
La panacotta aux fraises et son crumble de spéculos  
Le nougat glacé maison aux fruits confits sur coulis de fruits rouges*



## Les apéritifs.

6.50 €

Lillet blanc ou rouge 6cl.  
Kir cassis, mûre, pêche framboise 10cl.  
Pineau 6cl.  
Porto 6cl.  
Ambassadeur 6cl  
Apéritif anisé 4cl.  
Suze 4cl.

8.50 €

Cocktail Gand prix 10cl.  
Cocktail Bel azur 10cl.  
Cocktail Tequila Sunrise 10cl.  
Cocktail Mélanie 10cl.  
Americano maison 6cl.  
Coupe de Champagne 10cl.  
Kir Royal cassis, mûre, pêche framboise 10cl.  
Whisky 4cl.

## Les jus de fruits, soda

~~3.60€~~ 3.30 €

Tomate 20cl.  
Abricot 20cl.  
Coca cola 25cl.  
Coca cola light 25cl.  
Coca cola zéro 25 cl  
Perrier 20cl.

Orange 20cl.  
Ananas 20cl.  
Cocktail de fruits 20cl.  
Pomme 20cl.  
Raisin 20cl.  
Ice tea pêche 20cl.

## Les Bières 4.50 €

Bière de L'Yvette artisanale 25 cl  
Heineken 25cl.

Brune, blonde, ambrée ou rousse

## Les eaux.

	Bouteille « 100cl »	Demie« 50cl »
Badoit.	<del>4.50€</del> 4 €	<del>3€</del> 2.70 €
Evian.	<del>4.50€</del> 4 €	<del>3€</del> 2.70 €
San Pellegrino.	<del>4.50€</del> 4 €	<del>3€</del> 2.70 €

Champomy « 75cl » 8,50 €

Café.	<del>2.80€</del> 2.50 €
Décaféiné.	<del>2.80€</del> 2.50 €
Thé.	<del>3.00€</del> 2.70 €
Infusion.	<del>3.00€</del> 2.70 €