

LA CARTE

Les Salades

- *Salade de Cabécou chaud au miel et aux petits lardons* 11,00 €
Salad of tiny goats'cheeses, served hot with honey and bacon
- *Salade de Rougets aux herbes et à l'huile d'olive* 17,00 €
Salad of red mullet with olive oil and herbs
- *Salade aux magrets fumés* *Salad with smoked duck* 10,00 €
- *Salade de truites marinées au citron* 13,00 €
Salad of trout, marinated in lemon juice
- *Salade gourmande du Périgord*  17,00 €
prix après Baisse du Taux de TVA **15,00 €**
(Salade aux noix, gésiers confits, marrons, girolles, lardons, magrets fumés, foie gras)
Salad of walnuts, duck gizzards, chestnuts, ceps, bacon, smoked duck breast
And foie gras
- *Salade aux St Jacques, aux cèpes et vinaigre balsamique* 19,00 €
Salad with scallops, ceps, and balsamic vinegar

Les Entrées – The first Course

- *Carpaccio de bœuf mariné et sa salade verte* 11,00 €
prix après Baisse du Taux de TVA **9,70 €**
Finely sliced marinated beef with a green salad
- *Omelette aux girolles ou aux cèpes de Pays* 13,00 €
Omelette in chanterelle
- *Croustade aux girolles de Pays* 13,00 €
Chanterelle in flaky pastry with cream sauce
- *Assiette de jambon cru de Pays* 11,00 €
Local raw cured ham (ressembles Parma ham)
- *Assiette de Charcuteries de Pays* *Assortment of local cold meat* 13,00 €
- *Fricassée d'escargots à la chiffonnade de laitue et persillade* 12,00 €
Fricassee of snails with lettuce, parsley and garlic in a light creamy sauce
- *Feuilleté de ris de veau aux morilles* 20,00 €
Veal Sweetbreads with morel mushrooms in flaky pastry

Le Foie de Canard

- *Foie gras tradition cuit en terrine au Monbazillac* 18,00 €
A terrine of foie gras baked with sweet Muscat wine
- *Escalope de foie frais de canard aux pêches et son caramel d'épices* 20,00 €
Fresh foie gras in peaches and in toffy spices

LA CARTE

Les Poissons – The Fish Course

- Pavé de sandre rôti au beurre rouge 19,00 €
prix après Baisse du Taux de TVA 16,75 €
Steak of “sandre” (a delicate-fleshed fish related to pike and perch) in a red wine sauce
- Eventail de filets de rougets grillés aux herbes et à l’huile d’olive 18,00 €
Filletts of red mullet grilled with herbs and olive oil
- Ragoût de Homard et ses légumes croquants, sauce crustacés 38,00 €
Râgout of Lobster and its crisp vegetables, sauce in shellfishes
- Filet de Dorade royale au beurre d’estragon 20,00 €
Net of royal sea beam with estragon butter sauce

Les Viandes – The Meat Course

- Faux filet grillé sauce poivre vert 18,00 €
Grilled Sirloin with a green pepper sauce
- Confit de canard maison aux cèpes 20,00 €
prix après Baisse du Taux de TVA 17,65 €
Home-preserved duck with cep mushrooms
- Magret de canard à la moutarde violette de Brive 18,00 €
Duck breast with “moutarde violette de Brive” (a light mustard made with grape-must)
- Tournedos sauce Cahors Tournedos (fillet steak) with a red-wine sauce 23,00 €
- Pavé de filet de bœuf au bleu d’Auvergne 23,00 €
Fillet steak with a blue Cheese sauce (made from Bleu d’Auvergne cheese)
- Rossini de bœuf au foie frais de canard et aux truffes 34,00 €
Tournedos (fillet steak) with fresh duck foie gras and tuffles
- Lobe de ris de veau rôti déglacé au Porto 22,00 €
Roast veal sweetbreads with a Port sauce
- Mignon de veau fermier aux girolles 22,00 €
Tenderloin of farm-bred veal with chanterelle mushrooms
- Selle d’agneau grillée aux herbes 22,00 €
grilled lamb saddle with herbs

- *Le Plateau de Fromages* *The Cheese Trolley* 6.00 €