



Notre Carte



Menu à 29 € 1 entrée, 1 plat, 1 dessert

Menu à 24 € 1 entrée, 1 plat

Menu à 22 € 1 plat, 1 dessert

ENTREES

Friture d'ablettes, sauce tartare 10 €

Fried whitebait with tartar sauce

Foie gras mi-cuit de canard, Condiment du moment 13 €

Duck Foie gras, condiment of the moment

Salade Périgourdine 11 €

(Gésiers, magrets fumés, tomates, œuf dur, haricots verts)

Perigourdine salad (Gizzards, smoked duck breast, tomatoes, hard-boiled egg, green beans)

Calamars plancha au chorizo « Pipperade » 12 €

Squid grilled with chorizo

PLATS

Confit de canard, ail confit 16 €

Traditional duck confit, confit garlic

Magret de canard, gratin de pommes de terre aux noix 16 €

Duck breast, gratin of potato with walnuts

Pièce de bœuf (VBF), beurre maitre d'hôtel, frites, salade 18 €

Piece of beef, Maitre d'hotel butter, chips, salad

Retour de pêche, épinard, fenouil, vinaigrette soja et sésame 18 €

Fish of the day, spinach, fennel, soy and sesame vinaigrette

Risotto de moules et crevettes fraîches au citron confit 18 €

, mussels and fresh shrimps risotto with candied lemon

DESSERTS

Assiette de fromage du Périgord, salade aux noix 6 €

Périgord cheese plate, salad with walnuts

Moelleux au chocolat 6 €

Chocolate moelleux

Profiteroles glace vanille 8 €

Profiteroles with vanilla ice cream

Crème brûlée 6 €

Caramelized custard cream

Coupe Jacquou 6 €

Glace noix, vin de noix

Jacquou Ice cream cup

Nut ice cream, nut wine

Assortiment de glaces et sorbets 6 €

Assortment of ice creams and sorbets

(Vanille, Chocolat, Café, Menthe chocolat, Citron vert, Framboise, Cassis, Fraise, Noix, Rhum-raisin)

(Vanilla, Chocolate, Coffee, Mint Chocolate, Lime, Raspberry, Blackcurrant, Strawberry, Walnuts, Grappes-rhum)

Prix net en Euro toutes taxes comprises, service compris

Nos spécialités



ENTREE

Tatin de Foie gras de canard poêlé 16 € (Supplément menu 4€)

Duck foie gras cooked as a Tatin (Extra from Menu 4€)

PLAT

Matelote 19 € (Supplément menu 3€)

(Panaché de poissons d'eau douce, mijoté dans une sauce au vin blanc de Bergerac)

Freshwater fish cooked in a white Bergerac wine sauce (Extra from Menu 3€)

DESSERT

Coupe de fraises Gariguettes du Périgord à la menthe fraîche 7 €

Gariguettes strawberries of Périgord with fresh mint

Menu enfant 12 €

ENTREES

Salade de tomates

Tomato salad

Crevette Mayonnaise

Shrimp mayonnaise

Pâté de Campagne

Country pâté

PLATS

Steak Haché Frites

Steak Haché French fries

Poisson riz ou pâtes

Fish with rice or pasta

DESSERTS

Glace surprise



Prix net en Euro toutes taxes comprises, service compris