



MENU DU BARON

Cette formule n'est pas proposée les vendredis, week-end et jours fériés

Entrée + Plat + Dessert 26€

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert 20€

Entrées

Salade de Dordogne, verdure, légumes pickles, cabécou, miel & noix

ou

Taboulé de Quinoa et samoussa de légumes au curry

Entrée végétarienne

Plats

Cuisse de canard confite

« Ferme Laleu »

Garniture du moment

ou

Risotto crémeux aux pointes d'asperges

ou

Petites fritures de Joels

Accompagnée de potatoes maison

Desserts

Carte des desserts



MENU DU CHATELAIN

Entrée + Plat + Dessert 36€

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert 30€

Entrées

Terrine de foie gras de canard maison
chutney de fruits et toasts

ou

Carpaccio de saumon gravlax baies roses et fines herbes
beurre au wasabi et mini-blinis

ou

Crème de petits pois et son escalope de foie gras poêlée

ou

Cassolette d'escargots, beurre persillé aux amandes

ou

Nems de Gambas & légumes au curry

Plats

Pavé de filet de boeuf sauce aux Morilles (+4€)
accompagnement du moment

ou

Tartare filet de boeuf coupé au couteau
accompagné de potatoes maison

ou

Magret de Canard sauce miel et épices douces
accompagnement du moment

ou

Souris d'agneau de 12heures confite au romarin (+4€)

ou

Noix de Saint-Jacques rôties en toute simplicité sauce citron (+4€)
accompagnement du moment

ou

Pavé d'Espadon, huile vierge
accompagnement du moment

ou

Cuisses de grenouilles en persillade

Carte des desserts



MENU LE PETIT CEDRE

14€ moins de 10 ans

Plats

Suggestion du Chef et son accompagnement

Desserts

1 boule de glace au choix

Vanille de Madagascar, chocolat noir, smarties,

Café, menthe-chocolat, caramel beurre salé,

Fraise, citron, poire, cassis, pistache, noix de coco

(+2€/boule supplémentaire)



A la carte

Terrine de foie gras de canard maison 16€
chutney de fruits et toasts

Carpaccio de saumon gravlax baies roses et fines herbes 14€
beurre au wasabi et mini-blinis

Crème de petits pois et son escalope de foie gras poêlée 16€

Cassolette d'escargots, beurre persillé aux amandes 14€

Nems de Gambas & légumes au curry 14€

Pavé de filet de boeuf sauce aux Morilles 26€
accompagnement du moment

Tartare filet de boeuf coupé au couteau 22€
accompagné de potatoes maison

Magret de Canard sauce miel et épices douces 24€
accompagnement du moment

Souris d'agneau de 12heures confite au romarin 28€

Noix de Saint-Jacques rôties en toute simplicité sauce citron 28€
accompagnement du moment

Pavé d'Espadon, huile vierge 22€
accompagnement du moment

Cuisses de grenouilles en persillade 22€

Petites fritures de Joels 14€
Accompagnée de potatoes maison

Risotto crémeux aux pointes d'asperges 14€



Carte des Desserts

(8€ hors menu)

Tartelette aux noix du Périgord,
caramel beurre salé & chocolat au lait

ou

Entremet Royal chocolat

ou

« Comme un Fraisier » entremet fraises & pistaches
(Fraises de la ferme du Tourtel)

ou

Baba bouchon, sirop badiane ou agrumes, fruits frais & chantilly

ou

Assiette gourmande de 5 pièces
(prix de la boisson en supplément)

ou

Assiette de Fromages,
Fromagerie Maison Payre, Montignac

ou

Coupe de glaces ou sorbets au choix : 2 boules
Vanille de Madagascar, chocolat noir, smarties,
Café, menthe-chocolat, caramel beurre salé,
Fraise, citron, poire, cassis, pistache, noix de coco
(+2€/boule supplémentaire)

ou

Coupe fraîcheur : salade de fruits frais & sorbet citron

ou

Coupe Dame Blanche : 2 boules Vanille et coulis de chocolat

ou

Coupe Williams : 2 boules poire et son eau Vie (2cl) (+2€)

ou

Coupe Colonel : 2 boules citron et sa vodka (2cl) (+2€)