

A PARTAGER

Plateau de charcuteries, cochonnaille du Périgord pour deux **16 €**
(jambon, saucisse, saucisson, coppa, boudin)

Bocal de foie gras « maison » **27 €**
(125g/3-4 personnes)

Les Huîtres
Spéciales numéro 3 de chez Christophe Thomas,
à la pièce : **1,80 €**

LES PLATS REGIONAUX

Confit de canard en croustillant de peau **19,50 €**

Omelette aux cèpes **18 €**

Magret de canard poêlé aux cèpes **25 €**

Grosse côte de cochon noir du Périgord **22 €**

LES ENTREES

Velouté de cèpes, coppa du Périgord, noix **16 €**

Sucettes de gambas poêlées au citron confit **19 €**

Terrine de foie gras mi-cuit **18,50 €**

Salade de volaille mi-fumée aux pommes et poires,
copeaux de Cantal **17 €**

LE POISSON

Vapeur ou Meunière **24 €**
(beurre blanc)

LES INCONTOURNABLES

12 escargots de chez « Joël » au beurre d'ail
18 €

Joue de bœuf confite au vin du domaine **21 €**

Tarte fine aux pommes **10 €**
(À commander en début de repas)

LE BŒUF

Tartare de bœuf minute **20 €**
(frites « maison »)

Entrecôte (300g) **25 €**
(frites « maison », sauce bordelaise)

FROMAGE DU PERIGORD

Cabécou, Trappe d'Echourgnac,
Tomme blanche du Périgord **9 €**

DESSERTS

Tarte aux noix, glace vanille **8 €**
(à commander en début de repas)

Salade de fruits frais, sorbet citron **7 €**

Crème brûlée « maison » **8 €**

Croquant aux deux chocolats **9 €**