Menus et carte du Midi

Service de 12h à 14h

Menu Rapide à 25 €

Terrine de campagne maison
aux éclats de foie-gras et pistaches
Ou
Duo de Pastèque et Melon a la Menthe

***

Grillade d'agneau, pommes grand-mère
Ou
Filet de merlu et Citrons confits ,
quinoa aux légumes

***

Poire Belle Amadourienne
(poire pochée, glace aux noix du Périgord,
sauce chocolat)
Ou
Coupe de glaces 2 boules au choix

La grande assiette 15 €

Saucisse de canard, Pommes persillées

Salade aux noix torréfiées

ou

Aumônière de chèvre chaud,

mesclun de salade et crudités

Menu enfant 12 €
(jusqu'à 10 ans)

Steak haché façon bouchère,
Pommes sautées
Ou
Filet de Merlu et purée maison
***
Coupe de glace 2 boules
(Vanille, fraise, chocolat)

Parfums des glaces et sorbets

(Vanille délice, Café Moka , Chocolat craquant, Caramel beurre salé, Fraise Cassis, Citron vert, Pêche de vigne, pistache, coing)

Toutes nos viandes sont françaises

Entrées

- Aumônière de chèvre chaud, mesclun de salade et crudités	15 €
- Terrine de campagne maison, aux éclats de foie -gras et pistaches	15 €
- Filet de truite fumé, sauce aigrelette, crème à l'encre de Seiche	17€
- Duo de Pastèque et Melon a la Menthe	16€

Plats

- Saucisse de canard, Pommes persillées	15 €
- Cœur de rumsteak et beurre truffé Pommes grand mère	20 €
- Filet de Daurade à la plancha, Rizotto parmesan et jus safrané	18€
-Omelette aux cèpes, pommes grand-mère, Salade aux noix du Périgord	21€
- Assiette végétarienne	16€
- Filet de merlu et Citrons confits , Quinoa aux légumes	17€
- Grillade d'agneau, pommes grand-mère	17€

Fromage ou Desserts

-Rocamadour fermier et salade aux noix	6 €
-Ile flottante aux éclats de Pralines rosées	8 €-
- Pastis à la vieille prune, glace au coing	11 €
- Poire Belle Amadourienne (poire pochée, glace aux noix du Périgord, sauce chocolat)	9 €
- Coupe de glaces 3 boules au choix	7 €