

A LA CARTE

Brick de Cabecou au Miel et sa verdure aux Noix.....	8€
Salade du Terroir.....	18€
Oeufs Pochés Sauce au Bergerac et Cèpes.....	8€
Salade Périgourdine.....	10€
Foie gras entier maison	12€
Assiette de Charcuteries Périgourdines.....	11€
Cuisse de Canard Confité.....	17€
Pièce de Boeuf poêlée.....	15€
Salade Végétarienne Complète.....	15€
Dos de Cabillaud Sauce Citronné Persillée.....	18€
Truffade Périgourdine.....	16€
Plat du jour	9€
Dessert du jour.....	6€
Pavlova aux fruits de saison.....	7€
Coeur Coulant au Chocolat.....	7€
Moelleux aux noix et sa Glace aux Noix.....	7€
Coupe Sarladaise	8€
Cabecou sur son Lit de Salade.....	7€
Coupe de Glaces (2 boules)	6€
(3 boules)	8€

Prix nets taxes et service compris



MENUS

Nos Fournisseurs Locaux :

Ferme des Roumevies (St Crépin et Carluçet)

magret séché fumé, rillettes de canard, noix

Dominique Laleu (Valojoux)

lobe de foie gras, cuisse de canard

Le Saloir du Périgord (St Barthélémy de Bussière)

jambon noir du Périgord

Maison Manouvrier (St Geniès)

Glaces et sorbets