

## A LA CARTE

Salade du terroir.....	19€
Mousse de bettrave, truite fumée de l'Inval.....	11€
Oeuf mollet crème de cèpes.....	10€
Salade Périgourdine.....	12€
Foie gras entier maison .....	14€
Découverte gourmande du Périgord.....	11€
Cuisse de canard confite.....	17€
Pièce de boeuf poêlée.....	17€
Bouchées panées vegan.....	15€
Poisson du moment, sauce chimichurri.....	18€
Tartiflette au cabécou.....	16€
Plat du jour .....	10€
Assiette de fromages.....	7€
Dessert à la carte.....	7€
Coupe de Glaces (2 boules).....	6€
(3 boules).....	8€

Prix nets taxes et service compris



# MENUS

## Nos Fournisseurs Locaux :

- Ferme des Roumevies** (24590 St Crépin et Carluet)  
magret séché fumé, rillettes de canard, noix, huile de noix
- Dominique Laleu** (24290 Valojoux)  
lobe de foie gras frais, cuisse de canard
- Le Saloir du Périgord** (24360 St Barthélémy de Bussière)  
jambon noir du Périgord
- Les eaux de l'Inval** (24590 Borreze)  
truite fumée, filet de truite
- Maison Manouvrier** (29590 St-Geniès)  
Glaces et sorbets