

NOS ENTREES FROIDES / OUR COLD STARTERS

Terrine de lapin aux noix et sa compote de figes 13.50€

Terrine of young wild rabbit with walnuts

Ballotine de magret au foie gras et son chutney de betterave et carotte 19.90

Duck magret with foie gras and chutney of sugar beet and carrot

Assiette de Saumon fumé

14.50€

Platter of Salmon smoked

Foie gras de canard mi-cuit, confiture d'oignons 19.00€

Our own foie gras with a truffle salad

NOS ENTREES CHAUDES /OUR HOT STARTERS

Gambas flambées à l'Armagnac

19.00€

Big shrimp fried with Armagnac

Tatin de foie gras et pommes, sauce pain d'épice 18.90€

Apple pie and foie gras

Ravioles de foie gras aux cèpes, sauce Périgueux 22.00€

Ravioles of foie gras with mushrooms cèpes

NOS PLATS / MAIN DISHES

NOS VIANDES : MEAT

Pavé de bœuf et sa crème de cèpes 20.20€

Thick slice of beef and cream of mushrooms cèpes

Noisette d'agneau et son jus de thym et romarin 23.20€

Lamb with juice of thym and romarin

Parmentier de canard aux cèpes et foie gras 20.20€

Duck with potatoes and mushrooms cepes and foie gras

Nos poissons : Fish

Cocotte de St Jacques, sauce bacon et légumes printaniers 22.50€

St Jacques with bacon's sauce and spring vegetable

Croustillant de rouget aux framboises et son lait de coco 20.20€

Red mullet fried with raspberry and milk coco

Fromages / Cheese

Cabécou Chaud sur toast / Warm goat's cheese on toast 7.60€

Ou/or

Assiette de fromages, saladette de raisins macérés au vin de noix 7.60€

Plate of cheese

