

L'ASSIETTE SARLADAISE

MENUS GROUPES

MENU 20 €

au choix :

Tourin à la tomate (garni)

Assiette de charcuteries du grand Sud-Ouest

Duo de saumon Gravlax maison

Pièce du boucher

Parmentier de canard maison

Anchaud de porc

Brownie maison au chocolat blanc et framboises

Coupe de glace deux boules au choix

MENU GOURMAND 30 €

au choix :

Foie gras de canard **IGP** au torchon maison à la manzana verde gelée et compotée d'oignons

Gambas flambées au whisky en cocotte

Escalope de foie gras de canard poêlée, sauce aux pruneaux

Magret de canard **IGP** Rossini,
pommes de terre sarladaises et légumes

Ris de veau à la crème et aux cèpes

Dos de cabillaud grillé sauce mangue et chorizo, tagliatelles fraîches

Filet de bœuf sauce Périgueux
(sauce aux truffes)

Tourtière artisanale

Profiteroles au chocolat maison

Dame blanche

*Tous nos menus sont accompagnés
d'un apéritif local,
1/4 de vin par personne,
1 café, eau carafe*

MENU SARLADAIS 24 €

au choix :

Bloc de foie gras de canard **IGP** avec morceaux

Salade de gésiers d'oie

Tartelette aux cèpes maison

Confit de canard **IGP** grillé,
pommes de terre sarladaises, salade

Truite meunière du Périgord aux amandes

Éventail de magret de canard **IGP** grillé,
pommes de terre sarladaises, légumes

Assiette de rocamadour

Cajasse du Périgord maison... le plus ancien
dessert du Périgord !!!

Tarte aux noix maison

Moelleux au chocolat