

L'Art de la Liberté Au Périgord Noir

Composez votre repas au gré de vos envies. Tous nos plats sont disponibles « à la carte », mais vous pouvez également profiter de nos formules en choisissant parmi l'ensemble des suggestions de notre carte. Certains plats peuvent faire l'objet d'un supplément (+x€) dans le cadre des formules et si le dessert n'est pas choisi à la commande, il sera facturé à la carte.

- L'Essentiel : Entrée + plat : 27 € (hors suppléments)
- L'Essentiel : Plat + dessert : 27 € (hors suppléments & hors glaces)
- Le Gourmand : Entrée + plat + dessert : 32 € (hors suppléments & hors glaces)
- L'épicurien : Entrée + plat + duo de fromages locaux (chèvre & brebis) + dessert : 36 € (hors suppléments & hors glaces)

The spirit of liberty in « Au Périgord Noir »

Create your meal exactly as you wish. All of our dishes are available « à la carte ». However, you can also take advantage of our "Set Menu" rates by selecting any items from our Seasonal Menu. Please note that certain dishes may incur a supplement (+€X) when chosen as part of a set menu. If you didn't choose your dessert at the order, it will be fact "à la carte".

- The essential: Starter + main course: 27 € (excluding supplement)
- The essential: Main course + dessert: 27 € (excluding supplement & excluding ice-cream)
- The foodie: Starter + main course + dessert: 32 € (excluding supplement & excluding ice-cream)
- The epicurean: Starter + main course + two local cheeses (goat & sheep) + dessert: 36 € (excluding supplement & excluding ice-cream)

ENTREES / STARTER :

- Millefeuille de magret de canard et de pommes au vinaigre de miel, crème au paprika fumé & salade 12 €
Duck breast & apple with honey vinegar mille-feuille, smoked paprika cream & salad
- Bloc de foie gras de chez « Eric Sourbé », brioche et chutney de fraise (Supplément de 2 € pour l'inclure dans la formule) 14 €
Foie gras from "Eric Sourbé", strawberry chutney and brioche ↪ (Supplement of 2 € to include it, in one of the formula)
- Tartelette de truite fumée, gel citronné, salade et meringue acidulée aux feuilles de nori 12 €
Smoked trout tartlet, lemon gel, salad and tangy nori leaf meringue
- Mousse de faisselle de chèvre d'Hautefort, cœur aux tomates confites, huile basilic, crumble aux noix & salade 11 €
Hautefort goat's cheese mousse, confit tomato heart, basil oil, salad, walnut crumble

PLATS / MAIN COURSE :

- Demi magret de canard (cuit à basse température), sauce aux myrtilles, paillason de pomme de terre à la graisse de canard & légumes du moment 19,0 €
Half duck breast (cooked at low temperature) with blueberries sauce, potato galette with duck fat & seasonal vegetables
- Filet de lieu noir, émulsion au vinaigre de mangue, purée de carotte et légumes 19,0 €
Saithe fillet (coalfish), mango vinegar emulsion, carrot mashed & seasonal vegetables
- Fromage de chèvre d'Hautefort pané aux noix et son cœur au cidre, billes de pomme, légumes & salade 18,5 €
Breaded Hautefort Goat Cheese with Walnuts and a Cider heart, apple pearls, seasonal vegetables & salad
- Suprême de volaille farci à la tartufata (champignon & truffe d'été), crème de volaille, paillason de pomme de terre et légumes du moment 20,0 €
Chicken Supreme stuffed with Tartufata (mushrooms & summer truffle), creamy chicken sauce, potato galette and seasonal vegetables

FROMAGES & DESSERTS /

CHEESE & DESSERT :

- Assortiment de fromages de chèvre d'Hautefort & de brebis (Grange d'Ans) et sa salade 9 €
Assortment of local goat & sheep cheese, salad
- Panna cota fraise & basilic, coulis de fraises, granola maison et son sorbet fraise maison..... 9 €
Strawberry & basil panna cotta, strawberry coulis, homemade granola and homemade strawberry sorbet
- Nuage de fève tonka, crumble de noix caramélisées au beurre salé, glace au gianduja (chocolat & noisette) 9 €
Tonka bean cream, salted butter caramelized walnut crumble, and gianduja ice cream (chocolate and hazelnut)

GLACES & SORBETS / ICE CREAM & SORBET :

Non disponible dans les formules / Non available in « set menu »

De la « Maison Manouvrier » à Saint-Geniès : 1,5 € par boule (parfum au choix)
From "Maison Manouvrier" in Saint-Geniès : 1,5 € per scoop (flavour of your choice)

- Parfums des crèmes glacées / *Flavor of ice cream* :
 - Vanille / *Vanilla*
 - Chocolat / *Chocolate*
 - Café / *Coffee*
 - Noix du Périgord / *Périgord Walnut*
- Parfums des sorbets / *Flavor of sorbets* :
 - Pêche / *Peach*
 - Fraise de Dordogne / *Strawberry*
 - Citron jaune / *Lemon*
 - Verveine / *Verbena*
 - Framboise / *Raspberry*



MENU ENFANT

Pour les enfants jusqu'à 11 ans inclus : 12,50 €

- Poisson **OU** poulet pané
 - Frites et salade
 - Une glace au choix
- Sirop au choix : grenadine, menthe, pêche, kiwi

CHILDREN'S MENU

For children aged under 11 years include : 12,5 €

- Fish **OR** chicken,
 - Fries and salad
 - Icecream (choice of fragrance)
 - Syrup of your choice : Grenadine, mint, peaches or kiwi
- 