



L'Art de la Liberté Au Périgord Noir

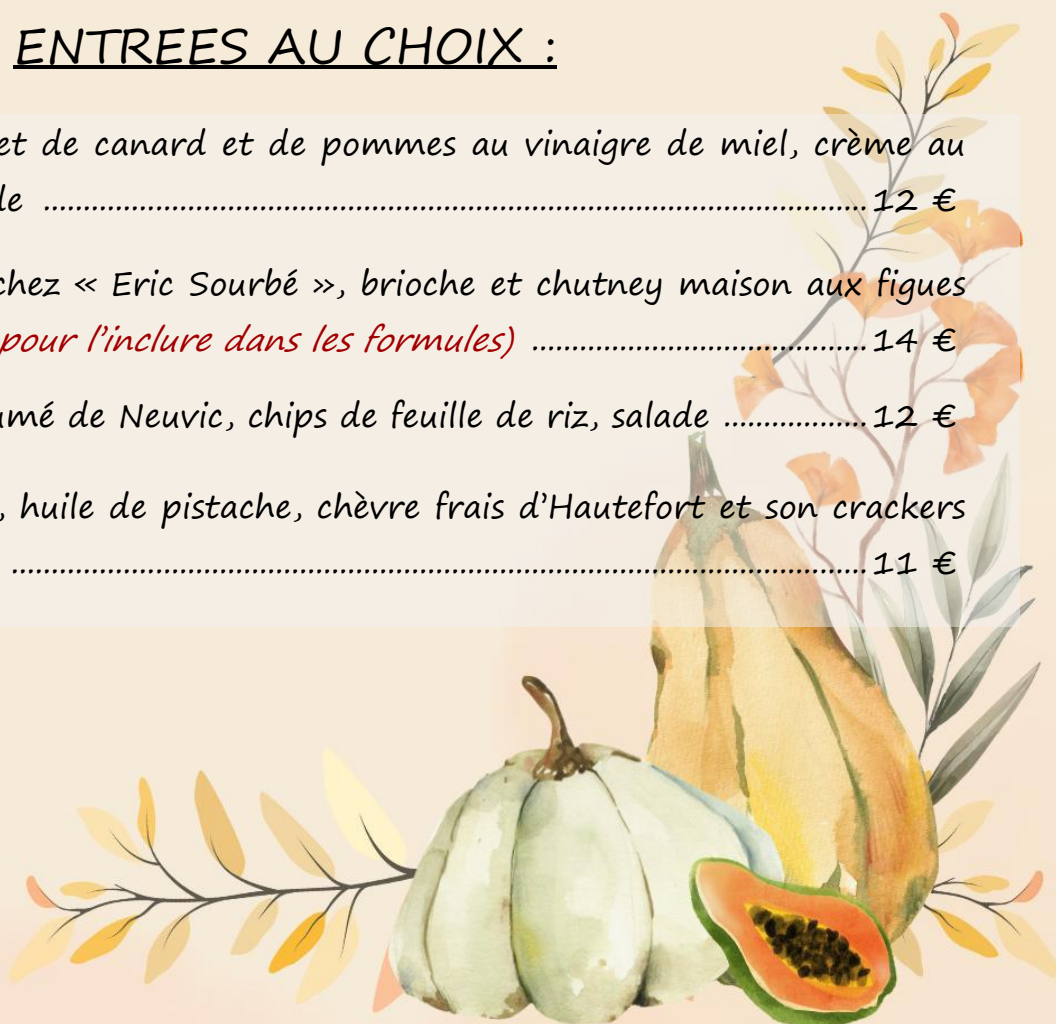
Composez votre repas au gré de vos envies. Tous nos plats sont disponibles « à la carte », mais vous pouvez également profiter de nos **formules** en choisissant parmi l'ensemble des suggestions de notre carte.

<u>L'ESSENTIEL</u>	<u>L'ESSENTIEL</u>	<u>LE GOURMAND</u>	<u>L'EPICURIEN</u>
ENTREE (hors supplément)	PLAT --- FROMAGE OU DESSERT (À choisir à la commande)	ENTREE (hors supplément) --- PLAT --- FROMAGE OU DESSERT (À choisir à la commande)	ENTREE (hors supplément) --- PLAT --- DUO DE FROMAGES (chèvre d'Hautefort et brebis de Grange d'Ans) --- DESSERT (À choisir à la commande)
27 €	27 €	32 €	36 €

Les tarifs des menus ne comprennent pas les boissons, les suppléments et les glaces & sorbets.

ENTREES AU CHOIX :

- Mille-feuille de magret de canard et de pommes au vinaigre de miel, crème au paprika fumé & salade 12 €
- Bloc de foie gras de chez « Eric Sourbé », brioche et chutney maison aux figues *(Supplément de 2 € pour l'inclure dans les formules)* 14 €
- Mousse d'esturgeon fumé de Neuvic, chips de feuille de riz, salade 12 €
- Velouté de butternut, huile de pistache, chèvre frais d'Hautefort et son crackers maison aux pistaches 11 €



PLATS AU CHOIX :

- Demi magret de canard, jus de viande au vin rouge et poires, paillasson de pomme de terre à la graisse de canard & légumes du moment 19,0 €
- Dos de cabillaud, émulsion aux crustacés & paprika fumé, purée de carotte et légumes du moment 19,0 €
- Croustillant de légumes, noix et tartufata (champignons & truffe d'été), mousse légère à la tomme de brebis aromatisée à l'ail des ours (Grange d'Ans), salade..... 19,0 €
- Tataki de bœuf à l'huile de noix (servi froid, bœuf mariné et juste snacké), méli-mélo de légumes et mayonnaise au hoisin (sauce soja fermentée) 20,0 €

FROMAGES OU DESSERTS AU CHOIX :

- Assortiment de fromages de chèvre d'Hautefort & de brebis (Grange d'Ans) et sa salade 9 €
- Le Guadeloupéen : mousse à l'ananas, crumble à la noix de coco, gel au rhum et sorbet maison à la noix de coco 9 €
- Le Périgourdin : crémeux au chocolat « Barry Venezuela 72% », noix caramélisées, pomme au Degust'noix, glace aux noix 9 €

BOULES DE GLACES & SORBETS :

De la « Maison Manouvrier » à Saint-Geniès :

1,5 € par boule (parfum au choix) Non disponible dans les formules

Parfums des crèmes glacées :

- Vanille
- Café
- Chocolat
- Noix du Périgord

Parfums des sorbets :

- Pêche
- Verveine
- Fraise de Dordogne
- Framboise
- Citron jaune
- Abricot



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.

THE ESSENTIAL	THE ESSENTIAL	THE FOODIE	THE EPICUREAN
STARTER (excluding supplement) --- MAIN COURSE	MAIN COURSE --- CHEESE OR DESSERT (Must be choose at the moment of the order)	STARTER (excluding supplement) --- MAIN COURSE --- CHEESE OR DESSERT (Must be choose at the moment of the order)	STARTER (excluding supplement) --- MAIN COURSE --- ASSORTMENT OF TWO CHEESES (goat from Hautefort and sheep from Grange d'Ans) --- DESSERT (Must be choose at the moment of the order)
27 €	27 €	32 €	36 €
Menu prices do not include drinks, extra items, or ice cream and sorbets.			

CHOICE OF STARTER :

- Duck breast & apple with honey vinegar mille-feuille, smoked paprika cream & salad 12 €
- Foie gras from "Eric Sourbé", fig chutney and brioche (*Supplement of 2 € to include it, in one of the "set menu"*) 14 €
- Smoked Neuvic sturgeon mousse, rice paper crisps, salad 12 €
- Butternut squash soup, pistachio oil, fresh goat's cheese from Hautefort and his homemade pistachio cracker 11 €

CHOICE OF MAIN COURSE :

- *Half duck breast with red wine jus with pears, potato galette with duck fat & seasonal vegetables 19,0 €*
- *Cod fish with a shellfish and smoked paprika emulsion, carrot mashed & seasonal vegetables 19,0 €*
- *Vegetable crisp, walnuts and tartufata (mushrooms & summer truffle), light sheep's cheese mousse flavored with wild garlic (Grange d'Ans), salad..... 19,0 €*
- *Beef tataki with walnut oil (served cold; marinated and briefly seared beef), vegetable medley, and hoisin mayonnaise (fermented soy sauce) 20,0 €*

CHOICE OF CHEESE OR DESSERT:

- *Assortment of local goat's cheese from Grange d'Ans & sheep's cheese from Hautefort, salad 9 €*
- *The Guadeloupean : Pineapple mousse, coconut crumble, rum gel, and homemade coconut sorbet 9 €*
- *The Perigord : "Venezuela 72% Barry" dark chocolate mousse, caramelized walnuts, apple infused with walnut liqueur, and walnut ice cream 9 €*

SCOOP OF ICE CREAM & SORBET :

From "Maison Manouvrier" in Saint-Geniès :

1,5 € per scoop (flavour of your choice) Non available in « set menu »

▪ Flavor of ice cream :

- *Vanilla*
- *Chocolate*

- *Coffee*
- *Périgord Walnut*

▪ Flavor of sorbets :

- *Peach*
- *Strawberry*
- *Lemon*

- *Verbena*
- *Raspberry*
- *Apricot*





MENU ENFANT

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

- Poisson **OU** poulet pané
 - Frites et salade
- Une boule de glace ou un Mr Freeze
- 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 scoop or a Mister Freeze
- Syrup of your choice : Grenadine, mint, peaches or kiwi

