

MENU CARTE

Découverte Mathis	39€	Entrée, plat, fromage ou dessert
	34€	Entrée, plat ou Plat, dessert
Invitation Amandine	47€	Entrée, plat, fromage et dessert
Dégustation Eloïse	62€	Entrée, poisson, viande, fromage ou dessert

Mise en bouche
Mise en bouche



Filets de rouget barbet cuit à l'unilatéral, sur feuilleté à la Provençale
Red mullet filet cooked on one side, on laminated Provençal

ou

Omelette aux cèpes, mesclun à l'huile de noix
Omelette with ceps, salad with walnut oil

ou

Melon au ratafia de Champagne, jambon de pays
Melon with ratafia of Champagne, raw ham

ou

Foie gras de canard Maison mi-cuit et sa brioche, chutney de saison (suppl. 3€)
House Duck foie gras terrine and its brioche, seasonal chutney

ou

Escalope de foie de canard poêlée et pomme fruit, flambées à l'Armagnac (suppl. 4€)
Fried slices of duck foie gras, apples, flambé in Armagnac



Filet de Poisson du marché, poêlée de légumes de saison, beurre citronné
Fish filled with seasonal vegetables, citrus butter sauce

ou

Magret de canard réduction de pineau, pommes de terre sarladaise
Roasted duck breast with pineau juice, sarladaise potatoes

ou

Ballotine de suprême de pintade aux cèpes, méli mélo de légumes
Ballotine of guinea fowl supreme with ceps and mix vegetables

ou

Emincé de Ris de veau, sauce crémée aux girolles (suppl. 3€)
Sliced calf sweetbreads, sauce lightly creamed with chanterelle mushrooms

ou

Filet de bœuf limousin, sauce au Pécharmant, pommes de terre rissolées (suppl. 4€)
Beef fillet Limousin, Pecharmant sauce, hash potatoes





Sorbet Mirabelle à la vieille prune du Périgord (suppl. 7€)
Mirabelle sorbet with Périgord old plum alcohol



Rocamadour fermier sur toast, mesclun à l'huile de noix
Goat cheese of Rocamadour on toast, walnut oil salad

ou

Tarte Tatin tiède aux pommes, glace vanille
Tarte Tatin with apples, vanilla ice

ou

Profiteroles glace caramel au beurre salé, sauce chocolat
Profiteroles hazelnut ice cream, chocolate sauce

ou

Sablé aux fraises, crème mascarpone vanille
Shortbread biscuit with strawberries, vanilla cream

ou

Trilogie de sorbets aux fruits ou crèmes glacées
Assortment of sorbets or ice cream



MENU Petit Paul (enfant moins de 12 ans) à 13€ Plat et dessert

Filet de poulet pané

ou

Poisson du jour cuit à l'unilatéral
Accompagné de légumes de saison
Breaded chicken fillet

or

Fish of the day cooked on one side
Accompanied by seasonal vegetables



Dessert glacé avec 2 parfums au choix, crème mascarpone
Iced dessert with 2 flavors to choose, mascarpone cream

Taxes et service inclus - Taxes and service included