

DEMI PENSION – HALF BOARD

Comprenant le Petit-déjeuner Buffet et le Dîner avec un menu

- 3 plats : Entrée, plat, fromage ou dessert à 50 €
- 2 plats : Plat, fromage ou dessert à 40 €

MENU au choix de la Carte du Restaurant de La Côte

Tourte à la Périgourdine
Perigourdine pie

Cannelloni croustillant de truite fumée, crémeux ricotta
et fruits de la passion, râpé de combawa
Cannelloni of smoked trout, creamy ricotta and passion fruit, combawa grated

Marbré de Foie gras mi-cuit, à la truffe du Périgord, enrobé de cacao amer
pain d'épices croustillant et truffes chocolat. Suppl.7€
Marbled semi-cooked foie gras, garnished with Perigord truffle, coated in bitter cocoa
Crispy gingerbread and chocolate truffles

Carpaccio de Saint Jacques, aneth et baies roses Marinade crémeuse au yuzu.
Carpaccio of scallops, dill and pink peppercorns, creamy yuzu marinade

Brouillade aux truffes melanosporum de Monsieur Laval,
Œufs fermiers de M. Boillard. Suppl.4€
Scrambled eggs topped with Melanosporum truffle

Escalope de foie gras poêlé, flambée à l'Armagnac, accompagné
de sa poire pochée au Monbazillac, poivre de séchouan et gingembre. Suppl. 7€
Pan-fried foie gras escalope, flambéed Armagnac, poached pear
in a Monbazillac, Sichuan pepper and ginger



Pavé d'esturgeon rôti, crémeux noisette, courgette garnie
Roasted sturgeon steak, hazelnut cream, stuffed zucchini

Parmentier de confit de canard persillé, râpé de truffes.
Duck confit with mashed potatoes, topped with grated truffles.

Magret de canard en croûte de noix et châtaignes,
écrasé de pommes de terre à l'authentique.
Duck breast in walnut and chestnut crust, mashed potatoes

Ballotine de volaille farcie aux cèpes, Jus corsé au pineau des Charentes
Ballotine of poultry, porcini mushrooms, Pineau des Charentes juice

Médaille de Ris de veau, sauce crémeuse aux girolles. Suppl. 14€
Veal sweetbread medallions, creamy chanterelle sauce

Filet de bœuf (race limousine) sauce Pécharmant, asperges poêlées au beurre. Suppl. 14€
Limousin Beef tenderloin with Pécharmant wine sauce, pan-fried asparagus in butter.

Salade folle du château : tartare de tomates noires, basilic et buratina,
pétales de pêches et figues fraîches, sucrine à la vinaigrette framboise
Crazy castle salad: black tomato tartare, basil and buratina,
peach petals and fresh figs, sucrine with raspberry vinaigrette



Cabécou pané aux noix et pistaches, mâche à l'huile de noix
Breaded Cabécou goat cheese with walnuts and pistachios

Macaron Gourmand à la Framboise fraîche et chocolat blanc,
coulis de fruits des bois et rocher glacé noix de coco
Raspberry Gourmet Macaron, fresh raspberry and white chocolate,
wild berry coulis, coconut icy rocher

Tarte Tatin tiède aux pommes, glace vanille
Warm apple tart topped with caramel ice cream

Profiteroles glace caramel au beurre salé, sauce chocolat
Profiteroles with salted caramel ice cream and chocolate sauce

Sablé aux fraises, crème mascarpone vanille de Bourbon, crumble de fruits rouges
Strawberry shortbread, Bourbon vanilla mascarpone cream, red fruit crumble

Rencontre des passions, noix de coco, gingembre, mangue, fruit de la passion. Suppl. 4€
At the meeting of passions, coconut, ginger, mango, passion fruit

Ballade dans les bois au cœur de la forêt noire. Suppl. 4€
Walk in the woods in the heart of the forêt noire



DEMI PENSION ENFANT

moins de 12 ans

Comprenant le Petit-déjeuner Buffet et le Dîner avec un menu plat dessert à 30€

Pièce du boucher Ou Pavé d'Esturgeon,
écrasé de pommes de terre ou légumes de saison
Butcher's steak Or Fillet of Cod served with crushed potatoes



Profiterole à la vanille, sauce chocolat
Vanilla profiteroles with chocolate sauce



PETIT - DEJEUNER BUFFET **BUFFET BREAKFAST**

Servi dans les salles de l'Evêque de 8h00 à 10h00

Served in the Eveque rooms from 8.00 am to 10.00 am



**Boissons chaudes : Café expresso, café long, café au lait, décaféiné
Thés (6 variétés), infusions (3 variétés), chocolat, noisette de lait
Hot drinks : espresso coffee, long coffee, coffee with milk, decaffeinated coffee
Teas (6 assortments), infusions (3 assortments), chocolate**

**Jus de fruits : Orange, pamplemousse, abricot
Fruit juices : orange, grapefruit, apricot**

**Viennoiseries pur beurre : croissants, chocolatines et pains aux raisins
All butter Pastries : croissants, chocolate, and grapes**

**Pain baguette à trancher, petits pains de campagne
Baguette bread to cut, small country breads**

**Biscottes aux céréales, Cake, Céréales au blé, chocolat et miel (3 variétés)
Cereals rusks, cake, wheat, chocolate and honey cereals (3 assortments)**

**Confiture de fruits rouges et jaunes, marmelade d'orange
Red and yellow fruits jam, orange marmalade**

**Miel, Nutella, Beurre doux et salé
Honey, nutella, unsalted and salted butter**

**Salade de fruits, Yaourts nature et aux fruits, compote de fruits, fromage blanc,
Corbeille de fruits de saison, Fruits secs abricot, figues, raisins,
Fruit salad, plain and with fruits yoghurt, fruit puree, cottage cheese
Seasonal fruits basket, Dried fruits, apricots, figs, grapes**

**Charcuterie : Jambon blanc, jambon de pays, saucisson sec, saucisson cuit à l'ail
Delicatessen : tender ham, country ham, dried sausage, cooked sausage**

**Fromages : Emmental et Brie
Cheese : Emmental and Brie**

Œuf : coque, mollet, dur



**Plat chaud sur demande à 4€ (Œufs au plats, brouillés..)
Eggs on request at 4 € (fried, scrambled...)**

