

## Entrées Starters

### L'Œuf de Perdigat

**Cuit en cocotte, chanterelles \***

Perdigat egg cooked in a casserole dish, chanterelle mushrooms \*

### Velouté du moment

**Lard fumé maison, croûtons, crème, mozzarella \***

Velouté of the moment, homemade smoked bacon, mozzarella cream croutons \*

### Focaccia façon bruschetta

**Grillée au cabécou, courgettes, poivrons\***

Grilled bruschetta-style focaccia with cabécou zucchini, peppers\*

### La Périgourdine

**Gésiers de canard maison, magret séché, noix (suppl. foie gras 4€)**

Périgourdine, homemade duck gizzards, dried duck breast, walnuts (extra "foie gras" 4 €)

Toutes les entrées sont servies avec salade et condiment.

## Plats Dishes

### Cuisse de canard igp confite par le Chef

**Servie avec des pommes de terre sarladaises et légumes**

PGI duck leg confit by the chef served with Sarladaise potatoes and vegetables

### Côte de cochon cuite sur os

**[300g environ], patate douce crémeuse, légumes verts et jus réduit**

Pork chop cooked on the bone [approximately 300g] creamy sweet potato, green vegetables and reduced juice

### Le Burger de canard, spécialité du Chef

**Emietté de confit de canard maison, tomates, oignons, salade. Servi avec des frites**

Suppl. fromage 4 € Trappe d'Echourgnac, Cabecou, Raclette

Duck burger, chef's specialty [crumbled homemade duck confit, tomatoes, onions, salad. Served with fries. Extra cheese 4 €

### Le Burger végétarien

**Steak de soja, boulgour, tomate, salade, oignon, servi avec des frites \***

Suppl. fromage 4 € Trappe d'Echourgnac, Cabecou, Raclette

The vegetarian burger: soy steak, bulgur, tomato, salad, onion, served with fries\*  
Extra cheese 4 €

### Tagliatelles fraîches façon carbonara

**Au lard fumé fait maison et crème de parmesan**

Fresh carbonara-style tagliatelle with homemade smoked bacon and parmesan cream

### Seiche grillée à l'ail

**Servie sur un risotto crémeux au chorizo**

Grilled cuttlefish with garlic served on creamy chorizo risotto

## Desserts

### **Crème caramel du Chef à la vanille**

**Cuite basse température \***

Chef's crème caramel with vanilla cooked at low temperature\*

### **Gâteau aux noix du Périgord**

**Servi avec une crème légèrement sucrée \***

Périgord walnut cake served with lightly sweetened cream\*

### **Pomme entière cuite au four**

**Jusqu'à caramélisation, crumble amandes, glace vanille \***

Whole apple baked until caramelized, crumble almonds, vanilla ice cream \*

### **Glace 3 boules au choix**

**Crème fouettée et coulis de chocolat noisette \***

(vanille, chocolat, café, fraise, pistache, spéculoos, framboise, citron, mangue)

Three scoops of ice cream (vanilla, chocolat, coffee, strawberry, spéculoos, raspberry, lemon, mango and Hazelnut chocolate coulis)

## Menu enfant 10€

### *Plats (Dishes)*

#### **Steak du boucher, frites**

Butcher's steak and fries

#### **Pâtes façon carbonara au lard maison**

Carbonara-style pasta with homemade bacon

#### **Nuggets de poisson, frites**

Fish nuggets, fries

### *Desserts*

#### **Glace : Nesquik, Nestea, Pirulo fraise, cola ou tropical, Smarties**

Ice cream: Nesquik, Nestea, Pirulo cola, strawberry or tropical, Smarties

#### **Glace une boule crème fouettée parfum Chocolat, Vanille, Fraise**

One scoop of ice cream: Chocolate, Vanilla, Strawberry flavored, whipped cream

## Suggestions du chef

### **Œuf cocotte à la truffe**

**22 €**

**Crème infusée au lard fumé maison et truffe noir, salade, frite \***

Egg casserole with truffle

Cream infused with homemade smoked bacon and black truffle, salad, fries \*

### **Omelette aux truffes**

**25 €**

**Truffe noir du Périgord 10g, salade et pommes de terre sarladaises \***

Truffle omelette

Périgord black truffle 10G, salad and Sarladaise potatoes \*

### **La Pièce du boucher 300 g**

**20 €**

**Sauce aux poivres, pommes de terre sarladaises et condiments**

Butcher's cut 300g pepper sauce, Sarladaise potatoes and condiments

### **Salade gourmande**

**25 €**

**Gésier de canard, magret séché, cabécou grillé, enchaud de porc, frites  
(suppl. foie gras 4 €)**

Gourmet salad

Duck gizzard, dried breast, grilled cabécou, pork enchaud, fried potatoes

(Extra cost "foie gras" 4 €)

### **Foie gras de Laurent**

**20 €**

**Assiette de foie gras mi-cuit de Laurent Collet, producteur à St Alvert,  
confiture du moment**

Laurent's foie gras

Plate of half-cooked foie gras from Laurent Collet, producer in St Alvert,  
jam of the moment