

La carte

Les entrées (seulement soirs et week-ends)

Berger : cabécou bio pané, fromage frais, pesto ail des ours	12€
Cochon: pied de porc farci au foie gras et pied de porc tiède	13€
Duo : Gravelax de saumon d'Ecosse et boeuf séché	14€
Le Foie gras mi-cuit de canard et son verre de Monbazillac 70g	15€

Les plats à la carte

L'andouillette de Sarlat panée	15,90€
Aiguillettes de canard gras sur pique	15,90€
Tête de veau sauce gribiche	15,90€
Croustillant de canard IGP sud-ouest	16,90€
Salé de Porc Noir et sa mique levée	17,90€
Noix d'entrecôte 300gr	19,90€
Le tartare de bœuf au couteau mini 180gr	17,90€
Truite entière du sud-ouest farcie aux cèpes	17,90€



La Château: gésiers, foie gras, croustillant de canard, cabécou pané, accompagnements, salade et verre de vin	26,90€
avec dessert et café	30.90€

Le fromage

Assortiment tommes du moment	7.00€
Cabécou bio huile de noix AOP	4,00€

Les desserts 6€

Crumble pommes et pruneaux
Crèmeux noix et sa tuile
Profiterole au chocolat
Tiramisu

*épicerie fine
à l'intérieur !*

**Le soir et le week-end, composez votre menu, choisissez une entrée un plat
et un dessert pour 32€**

(sauf assiette du château)

Droit à l'assiette

Pendant les horaires de service du restaurant, la loi nous autorise à faire payer le couvert pour les personnes ne consommant pas et qui accompagnent un ou plusieurs clients (la consommation d'une boisson n'est pas suffisante) ainsi le prix d'un menu enfant peut vous être facturé.