

Menu Mirandol à 17,90 €



*Le Bloc de Foie Gras de Canard Mi Cuit origine France Coulis de Framboise, Gelée au
Monbazillac , Toast*

Half Cooked Duck Liver Pâté with Raspberry sauce Monbazillac Jam on Toast

Ou La Salade Gourmande (Gésiers, Pommes, Noix, Petits Lardons)

Or Salad with Gizzards, Apples, Walnuts and Diced Bacon

Le Confit de Canard origine France

Preserved Duck Leg

Ou Le Magret de Canard origine France Sauce aux Truffes de la Saint Jean

Or Duck Breast with Truffle Sauce

Ou Le Cassoulet au Confit de Canard Maison

Or Home Made Duck Bean Stew with Duck Leg

Ou Coq au Vin Maison

Or Chicken with Cahors Wine

Les Pommes Sarladaises Maisons

Pan-Fried Sarladaise Potatoes

Rocamadours AOP sur son Lit de Salade aux Noix

Salad with Goat Cheese and Walnuts

Ou

Le Dessert maison au Choix / Or Home Dessert of your Choice

Menu Vassal à 25,90 €



*Le Foie Gras de Canard Mi Cuit origine France et son (Verre de Monbazillac suppl.2€)
Pâté Duck Liver with a Glass of (Monbazillac Wine suppl.2€)*

*Ou L'Escalope de Foie de Canard origine France Poêlée sauce Mangue
Or Pan-Fried Duck Liver with a Mango Sauce*

*Ou Le Saumon Mariné en gravlax fumé par nos soins au bois de hêtre
Or Homemade Marinaded Salmon*

*Confit d'oie maison
House Goose confit*

*Ou Le Filet de Bœuf VBF race Limousine Façon Tournedos sauce Truffe de la Saint Jean
Or Fillet of Beef with a truffle sauce*

*Ou Tournedos de canard IGP Sauce au Choix
Or Tournedos of duck breast accompanied IGP with a Sauce of your
Choice*

*Les Pommes Sarladaises Maisons
Pan-Fried Sarladaise Potatoes*

*Rocamadours AOP sur son Lit de Salade aux Noix
Salad with Goat Cheese and Walnuts*

Le Dessert maison au Choix / Home Dessert of your Choice

Prix net & Service compris

Menu Truffe à 42, 00 €



Le Foie Gras de Canard Mi Cuit origine France accompagnée de lamelle de truffes noire du Périgord

The Foie Gras Mi Cooked accompanied slat Black truffles

Omelette aux truffes noire du Périgord

Black Truffle omelette

Ris de veau sauce aux morilles accompagnée de lamelle de truffes noire du Périgord

Sweetbreads with morels accompanied slat truffles

Risotto aux truffes maison

Homemade truffle risotto

Rocamadours chaud AOP sur son Lit de Salade aux Noix accompagné de miel

Hot Goat cheese AOP on his bed Salad with Nuts accompanied Honey

Moelleux au chocolat maison accompagné d'une boule de glace à la truffe de la Saint Jean

Soft home chocolates accompanied by a truffle ice cream

IGP : Indication géographique protégée Sud-ouest / PGI Southwest

VBF: Viande Bovine Française race Limousine / Beef French race Limousine

VF: Viande française / French meat

AOP: Appellation d'origine protégée/Protected designation of origin

Origine France : Canard du sud-Ouest (40380 Monfort en Chalosse) /

Duck of the southwest

Prix net & Service compris

Nos Entrées/Starters



Soupe du Jour 8,50€

Soup of the Day

Foie Gras de Canard Mi Cuit maison origine France 18,50€

Homemade Duck Liver Pâté

L'Escalope de Foie de Canard origine France Poêlée sauce Mangue 19,00€

Pan-Fried Duck Liver with a Mango Sauce

Salade Mirandol (Magret Séché, Escalope de Foie de Canard Poêlée France, Noix) 18,50€

Salad with Dried Duck Breast, Pan-Fried Duck Liver and Walnuts

Salade Gourmande (Gésiers, Pommes, Noix, Petits Lardons) 9,50€

Salad with Gizzards, Apples, Walnuts, Diced Bacon

Salade de Rocamadours chaud AOP sur Toast 12€

Hot Goat Cheese on Toast and Salad

Omelette aux Truffes noire du Périgord 20,00€

black truffle from périgord Omelette

Omelette aux Cèpes ou Girolles 12,00€

Omelette with Ceps or Chanterelle Mushrooms

Fricassée de Cèpes à la Sarladaise 12,00€

Fricassée of Ceps Mushrooms

Saumon Mariné maison en Gravlax fumé par nos soins au bois de hêtre 12,00€

Homemade Marinated Gravlax salmon smoked by our beech wood cares

Prix net & Service compris

Nos Viandes / Meat



Cassoulet au Confit de Canard Maison 14€
Stew of Beans and Duck Leg

Confit de Canard aux Cèpes 14€
Preserved Duck Leg with Ceps Mushrooms

Magret de Canard origine France Sauce aux Truffes de la saint Jean 14,50€
Duck Breast with a Truffle

Coq au Vin Maison 13,50€
Chicken with Cahors Wine

Ris de veau sauce aux morilles 25,00€
Sweetbreads with morels

Le Filet de Bœuf VBF race Limousine Façon Tournedos Rossini 25,00€
Fillet of Beef with Foie Gras

Tournedos de canard JGP Rossini 19.50€
Duck Tournedos Rossini

Pavé de Sandre sauce au beurre Blanc avec Riz 17,50€
Pikeperch White Butter Sauce With rice

Toutes nos Viandes et Poissons sont Accompagnés de Pommes Sarladaises
All our Meats and Fish are Served with Sarlat Traditionnal-Style Fried Potatoes

Toutes nos Viandes sont d'origine VBF ou CE

Prix net & Service compris

Menu Enfant à 9,90€

Jusqu'à 12 ans / under 12 years old

Sirop à l'eau aux choix

Water-based syrup

Steak Haché ou Cuisse de Poulet

Beefburger or Chicken Leg

Les Pommes Sarladaises

Fried Potatoes

Glace

Ice Cream

Nos Desserts

Gâteau aux Noix « Maison » 6,00€

Home-Made Walnuts Tart

Tarte aux Pommes « Maison » 6,00€

Home-Made Apple Tart

Tarte au Citron « Maison » 6,00€

Home-Made Lemon Tart

Crème Brûlée « Maison » 6,00€

Home-Made Caramel Custard

Moelleux au Chocolat « Maison » 6,00€

home-Made « Fondant » Chocolate Pudding

Glace artisanale ou Sorbet (2 boules) 5,00€

Ice Cream or Sorbet



Prix net & Service compris

Carte des Vins

Nos Vins Rouges/red Wine

- *Le Haut País (Vins de Pays du Périgord)* 20.. 16€ (75cl)
- *Cuvée des Consuls - Bergerac AOC - (cuvée de la maison)* 20.. 13€ (50cl) 17€ (75cl)
- *Cantera- Bergerac AOC-* 20.. 17€ (75cl)
- *La Besage - Bergerac AOC-* 20.. 19€ (75cl)
- *L'audace de Sigoules - Bergerac AOC* 20.. 26€ (75cl)
- *La Gloire de mon Père -Château. Tour des Gendres- Cotes De Bergerac* 20.. 28€ (75cl)
- *Château Terre Vieille(Pécharmant)* 20.. 26€ (75cl) 18€ (37.5cl)
- *Mouton Cadet - Bordeaux AOC* 20.. 28€ (75cl)
- *Château Budos - Graves AOC* 20.. 29€ (75cl)
- *Clos des Menus - Saint émilion Grand Cru* 20.. 42€ (75cl)
- *Moulin de la Lagune - Haut médoc AOC* 20.. 49€ (75cl)

Nos Vins Rosés/rose wine

- *Le Haut Pais – Vin de Pays du Périgord* 20.. 16€ (75cl)

- *La Pélissière – Bergerac AOC* 20.. 14€ (75cl)

- *Doméa - Bergerac AOC* 20.. 17€ (75cl) 13€ (50cl)

- *Alcea Roséa - Bergerac AOC* 20.. 18€ (75cl)

Nos Vins Blancs Secs & Liqueux/White wine

- *Le Haut Pais – Vin de Pays du Périgord* 20.. 16€ (75cl)

- *La Pélissière - Bergerac Sec AOC* 20.. 14€ (75cl)

- *Doméa Moelleux – Côtes de Bergerac* 20.. 16€ (75cl)

- *Fontvielh – Cuvée Brumes d'Or – Monbazillac AOC* 20.. 27€ (75cl)

- *Cantera - Saussignac AOC* 20.. 16€ (50cl)

Le Vin au verre/glass of wine

- Légende rouge – Bergerac (élevage en fût de chêne) 20.. 12cl 5,50€
- Bergerac Aoc – Rouge, Blanc sec & Rosé 20.. 12cl 4,50€
- Côtes de Bergerac Aoc – Blanc Moelleux 20.. 12cl 4,50€
- Monbazillac Aoc – Blanc Liqueureux 20.. 12cl 5,50€

Nos Champagnes

- Bulles de Foncaussade – Méthode Champenoise (75cl) 20€
- H. Blin Brut (75cl) 35€ 20€ (32.5cl)
- Moët & Chandon Brut (75cl) 65€
- Ruinart (75cl) 85€
- Coupe de Champagne 8€



*Les Plats « faits maison » sont élaborés sur place dans notre restaurant à partir
de produits bruts*

*Décret n° 2014-797 du 11 juillet 2014 relatif à la mention
« fait maison »*

*La liste des allergènes contenue dans nos préparations est à la disposition de la
clientèle sur simple demande de celle-ci (décret n° 2015_447 du 17 avril 2015
relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées
alimentaires non préemballées - publié au journal Officiel du 19 avril 2015)*

Prix net & Service compris

Nos fournisseurs:

Primeur : Eric Borderie « 24620 Marquay »

*Canard : Coopérative Agricole Foie Gras de Chalosse
« 40380 monfort en chalosse »*

Viande : Boucherie Golden Beef « 24200 Sarlat »

*Pain : Boulangerie La salamandre « meilleur tourte de dordogne en 2015 »
Grégoire Laplanche « 24200 Sarlat »*

*Glace artisanale : Artisan Glacier
Roland Manouvrier « 24590 Saint Genies »*

*Noix du périgord: Les noyeraies du Landers Gilliane Aussel
Le Landers – 24200 Sarlat la Canéda*

Café: Brulerie Sarladaise « 24200 Sarlat »