

Menu Mirandol à 17,90 €

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

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

**Ou La Salade Gourmande (Gésiers d'oies, 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 IGP sud-ouest 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



* * * * *

Nos Pommes Sarladaises Maison

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 **Maison 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 Périgord Poêlée sauce Mangue**

Or Pan-Fried Duck Liver with a Mango Sauce



Ou Le Saumon Mariné d'écosse fumé par nos soins au bois de hêtre

Or Homemade Marinaded Salmon



* * * * *

Confit d'oie **origine Périgord maison**

House Goose confit



Ou Le Filet de Bœuf **du Limousin 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



* * * * *

Nos Pommes Sarladaises Maison

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***



Menu Découverte de la Truffe à 42,00 €

Le Foie Gras de Canard Mi Cuit **Maison 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 du limousin sauce aux morilles, lamelle de truffes noire du Périgord

Sweetbreads with morels accompanied slat truffles



Risotto aux truffes maison

Homemade truffle risotto



Rocamadours chaud **AOP, 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 et Périgord : Maison Lagrèze Foie Gras 24220 Vézac

Nos Entrées/Starters



Soupe du Jour 8,50€

Soup of the Day

Notre Foie Gras de Canard Mi Cuit Maison 18,50€

Homemade Duck Liver Pâté

L'Escalope de Foie de Canard du Périgord Poêlée sauce Mangue 19,00€

Pan-Fried Duck Liver with a Mango Sauce

Nos Salades/Our salads



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

Salad with Gizzards, Apples, Walnuts, Diced Bacon

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

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

Salade de Rocamadours chaud AOP sur Toast 12€

Hot Goat Cheese on Toast and Salad

Nos Omelettes/Our omelets



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

Nos Viandes / Meat



Cassoulet au Confit de Canard Maison 14€

Stew of Beans and Duck Leg

Confit de Canard **origine France aux Cèpes 14€**

Preserved Duck Leg with Ceps Mushrooms

Magret de Canard entier **IGP sud-ouest 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 **du Limousin sauce aux morilles 25,00€**

Sweetbreads with morels

Le Filet de Bœuf **du Limousin Façon Tournedos Rossini 25,00€**

Fillet of Beef with Foie Gras

Tournedos de canard **IGP Rossini 19.50€**

Duck Tournedos Rossini

Nos Poissons / Fishes

Saumon Mariné d'Écosse fumé par nos soins au bois de hêtre 12,50€

Homemade Marinated salmon smoked by our beech wood cares



Pavé de Sandre sauce à L'oseille avec Riz 17,50€

Pikeperch White Butter Sauce With rice

Menu Enfant à 9,90€

Jusqu'à 12 ans / under 12 years old

Sirop à l'eau aux choix (grenadine ,fraise ,citron, cassis ,menthe)

Water-based syrup

Steak Haché ou Cuisse de Poulet

Beefburger or Chicken Leg

Nos Pommes Sarladaises Maison

Fried Potatoes

Glace

Ice Cream

Nos Desserts



Gâteau aux Noix « Maison » 6,50€

Home-Made Walnuts Tart

Tarte aux Pommes revisitée « Maison » 6,50€

Home-Made Apple Tart

Entremets aux Citron « Maison » 6,50€

Home-Made Lemon Tart

Crème Brûlée « Maison » 6,50€

Home-Made Caramel Custard

Moelleux au Chocolat « Maison » 6,50€

home-Made « Fondant » Chocolate Pudding

Glace artisanale ou Sorbet de chez Roland Manouvrier(2 boules)

5,00€

Ice Cream or Sorbet

Carte des Vins

Nos Vins Rouges/red Wine

- IGP DU PÉRIGORD L'ORIGINAL HAUT PAÏS 2017
16€ (75cl)
- Cuvée des Consuls - Bergerac AOC - (cuvée de la maison) 2014
13€ (50cl) 17€ (75cl)
- Cantera- Bergerac AOC- 2016
17€ (75cl)
- La Besage - Bergerac AOC- 2015
19€ (75cl)
- L'audace de Sigoules - Bergerac AOC 2014
26€ (75cl)
- La Gloire de mon Père -Château. Tour des Gendres- Cotes De Bergerac 2016
32€ (75cl)
- Château Terre Vieille(Pécharmant) 2014
28€ (75cl) 18€ (37.5cl)
- Mouton Cadet - Bordeaux AOC 2015
28€ (75cl)
- Château Le Bonnat - Graves AOC 2016
29€ (75cl)
- Château La croix de mouchet -Montagne St-Emillion 2015
35€ (75cl)
- Moulin de la Lagune - Haut médoc AOC 2012
59€ (75cl)

Nos Vins Rosés/rose wine

- Le Haut Pais – Vin de Pays du Périgord 16€ (75cl)
- La Pélessière – Bergerac AOC 14€ (75cl)
- Doméa - Bergerac AOC 17€ (75cl) 13€ (50cl)
- Alcea Roséa - Bergerac AOC 18€ (75cl)

Nos Vins Blancs Secs & Liqueureux/White wine

- Le Haut Pais – Vin de Pays du Périgord 16€ (75cl)
- La Pélessière - Bergerac Sec AOC 14€ (75cl)
- Doméa Moelleux – Côtes de Bergerac 16€ (75cl)
- Fontvielh – Cuvée Brumes d’Or – Monbazillac AOC 27€ (75cl)
- Cantera - Saussignac AOC 16€ (50cl)

Le Vin au verre/glass of wine

- Clos d'yvigne « Le prince » sélection Patricia Atkinson – Bergerac (élevage en fût de chêne) 2015 12cl 5,50€
- Bergerac Aoc – Rouge, Blanc sec & Rosé 12cl 4,50€
- Côtes de Bergerac Aoc – Blanc Moelleux 12cl 4,50€
- Monbazillac Aoc – Blanc Liquoreux 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€
- 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)*

Nos fournisseurs:

Primeur : Eric Borderie « 24620 Marquay »

Canard : Maison Lagrèze « 24220 Vezac »



Oie : Cooperative Sarlat perigord Foie Gras « 24200 Sarlat La Canéda »



Viande : Boucherie Golden Beef « 24200 Sarlat La Canéda »

Pain : Le délice croquant « 24200 Sarlat La Canéda »

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 »