

Hors Menu... à la Carte



Entrée – First course :

- Assiette du Saind Saud (Charcuteries de Bœuf, Veau, Bison & Autruche)..... 11.00€**
Local Delicatessen (Beef, Veal, Bison & Ostrich) – Vleeswaren uit Saint Saud
- Duo de Foie gras (poêlé & Terrine)..... 13.00€**
Foie Gras fried and Pâté – Gebakken Foie gras en terrine
- Salade Saumon, Crevettes & Saint Jacques à la plancha..... 12.00€**
Salmon, Shrimp and Saint Jacques salad – Garnalen, zalm en Jacobschelpen salade

Plat – Main course :

- Gambas flambées au Whisky 17.00€**
Gambas whisky – Gambas met whisky
- Burger de Canard au Foie gras..... 18.00€**
Duck Burger with Foie gras – Eendeburger met Foie gras
- Filet de Bœuf, sauce au Porto 17.00€**
Beef tenderloin, wine sauce – Runderhaas, wijnsaus
- Assiette du Parc Naturel Régional (Génisse, Foie gras & Gésier)..... 18.00€**
Assiette de Pays – Assiette de Pays

Dessert :

- Café Gourmand (3 mini desserts avec le café) 8.50€**
Café Gourmand (3 mini desserts with your coffee) – Café Gourmand (3 mini desserts met een Koffie)
- La Grande Assiette de Fromages : Brie, Roquefort, Trappe d'Echourgnac..... 8.50€**
3 cheeses – Kaasplankje
- La Coupe Périgord Limousin (4 glaces & 4 liqueurs)..... 8.50€**
Coupe Périgord Limousin : 4 ice & 4 liqueurs
- Profiteroles (x3) 8.50€**
Profiteroles – Profiterole

