

HÔTEL-RESTAURANT



Nous sommes ravis de vous accueillir à notre table.

*ICI on épluche, on émince, on émulsionne, on taille, on blanchit, on rôtit,
on braise, on saisit, on poêle, on écaille et on dresse
Bref... ICI on cuisine pour de vrai et tout est fait maison.*

*Bien plus qu'un logo apposé sur une feuille de papier, c'est un état d'esprit,
un devoir de qualité pour votre propre satisfaction.*

*Nous vous souhaitons une bonne dégustation
et un agréable moment en notre compagnie.*



Pour patienter...

Ardoise « Fifty – Fifty » : ardoise mixte fromages et charcuteries

14,50 €

Les « incontournables du terroir »

Salade « Beynacoise » (foie gras, gésiers, magret et manchon de canard, noix, salade)	17,50 €
Terrine de foie gras mi-cuit aux figues et ses toasts	17,50 €
Confit de canard et pommes façon 'Sarladaise'	15,50 €
Cassoulet Périgourdin Maison	14,50 €

Les Menus

Le midi ...

Menu du « **Marché** » 17,50 €

Menu entrée / plat / dessert, uniquement le midi, du lundi au vendredi - excepté jours fériés et jours spéciaux. Ce menu vous sera présenté à votre installation.

ou

Menu « **Week-end** » 19,50 €

Les samedis et dimanches midi, hors jours fériés et jours spéciaux, une formule entrée, plat et dessert vous est proposée.

Le soir ...

Menu « **Bienvenue** » 21,00 €

Valable tous les soirs, hors jours fériés et jours spéciaux/ *Every night s, except on bank holiday and special events ;*

Nuage de foie gras, magret fumé et éclats de noix caramélisées

ou

Raviole de canette et compotée pomme-poire

Manchons et croustillant de canard, légumes et crème de cèpes

ou

Le cassoulet du Chef

ou

Le poisson du moment (+3,50 €)

Tarte aux noix du Landers

ou

Crème brûlée à la fève de Tonka

Menu « **Petit Petit chevalier** » (jusqu'à 10 ans) : 10,00 €

Manchon de canard et pomme façon sarladaises

ou

Poisson et purée de pommes de terre maison

Crêpe au sucre

Prix nets TTC en Euros / Net prices en Euros

La carte (midi et soir)

Les entrées ...

Tarif « à la carte »

Soupe Beynacoise (crème de cèpes, toast de magret fumé et noix)	9,50 €
Terrine de campagne maison	9,50 €
Escargots en persillade, crémeux de légumes de saison et chips de panais	12,50 €
Ravioles de Saint-Jacques, tombée de poireaux et pancetta	13,50 €
Foie gras poêlé, tarte fine compotée de rhubarbe et œuf mollet <i>(+ 6 € en formule menu)</i>	19,50 €

Les Plats ...

Tarif « à la carte »

Bruschetta de poitrine de cochon « Abotia », pommes de terres persillées, oignons caramélisés, Tomme des Croquants et roquette	15,00 €
Paleron de veau cuit basse température, pommes de terre 'Anna' à la pancetta et crème de morilles au Monbazillac	16,50 €
½ magret et compotée de figues, garniture selon marché	16,50 €
Côtes d'agneau aux épices, écrasé de pommes de terre à la Trappe d'Echourgnac, jus de viande <i>(+ 4 € en formule menu)</i>	21,00 €
Entrecôte de bœuf, pommes de terre au gras de canard, persillade et béarnaise <i>(+ 2,5 € en formule menu)</i>	18,50 €
Poisson du jour <i>(+3,50 € en formule menu)</i>	18,00 €



Les Desserts ...

Tarif « à la carte »

Tarte aux noix du Lander	8,00 €
Macaron chocolat blanc, crumble « Petit Lu » et Spéculoos	8,00 €
Profiteroles	8,00 €
Tarte sablée citron meringué	8,00 €
Café gourmand / <i>(+1,00 € en formule)</i>	9,00 €
Thé gourmand / <i>(+1,50 € en formule)</i>	9,50 €
Assiette de fromages	9,00 €

Nos Formules « menu-carte » :

Le choix définitif de la composition de votre formule se fait à la prise de commande.

Plat + dessert :	19,50 €*
Entrée + plat :	23,00 €*
Entrée + plat + dessert :	27,50 €*
<i>*(hors suppléments)</i>	

Prix nets TTC en Euros / Net prices en Euros