

# HÔTEL-RESTAURANT



## Pour patienter...

Ardoise « Fifty – Fifty » : ardoise mixte fromages et charcuteries <i>Slate of Cheeses and cold meats selection</i>	14,50 €
Ardoise « Cochonnaille » : sélection de charcuteries <i>Slate of cold meats selection</i>	14,00 €
Ardoise « Fromagère » : sélection de fromages <i>Slate of cheese selection</i>	15,00 €

## Les « incontournables »



Salade « Beynacoise » : foie gras, gésiers, magret séché et manchon de canard, noix <i>Perigourdine Salad (foie gras, gizzards, dried duck breast and sleeve, walnuts)</i>	18,00 €
Salade « couleurs et fraîcheur » (V) : fruits et légumes du moment, salade <i>Vegetarian salad with seasonal fruits and vegetables</i>	15,00 €
Salade « Rocamadour » : fromage de chèvre, pommes grenaille, coppa <i>Goat cheese salad, new potatoes, coppa</i>	15,00 €
Terrine de foie gras mi-cuit, compotée de figes et toast <i>Duck foie gras terrine with a figs compotee and toast</i>	17,50 €
Confit de canard et pommes façon 'Sarladaise' <i>Duck leg with potatoes</i>	15,90 €
1/2 magret de canard sauce foie gras, pomme de terre Anna à la Trappe d'Échourgnac <i>Half Duck breast, foie gras sauce, potatoes with Cheese.</i>	16,50 €
Cassoulet Périgourdin <i>Duck and beans 'cassoulet' from Perigord</i>	14,50 €

## Pour les « Petits chevaliers » (jusqu'à 10 ans) : 11 €



Manchon de canard et pomme façon 'Sarladaise'  
*ou*

Poisson et purée de pommes de terre maison

\*\*\*

Crêpe au sucre

*ou*

2 boules de glaces

## A midi ...

Menu du « **Marché** » \_\_\_\_\_ **18,50 €**

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.

*Lunch time, from monday to friday except on bank holidays and special events, This 3 courses menu would be announced.*

ou

Menu « **Week-end** » \_\_\_\_\_ **20,50 €**

Les samedis et dimanches midi, hors jours fériés et jours spéciaux, une formule entrée/ plat / dessert vous est proposée. Ce menu vous sera présenté à votre installation.

*A 3 courses formula is proposed at week-end lunches, except on bank holiday and special events,*

## Le soir ...

Menu « **Bienvenue** » \_\_\_\_\_ **21,50 €**

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

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

*Mousse of foie gras, slices of smoked duck breast, caramelized walnuts*

ou

Velouté d'asperges blanches de la vallée et raviole de gambas

*White asparagus velouté from the Valley with prawn raviole*

ou

Terrine de campagne

*Country paté*

\*\*\*

Manchons et croustillant de canard, légumes et crème de cèpes

*Duck sleeve and its crusty roll, vegetables, wild mushrooms cream*

ou

Le cassoulet Périgourdin du Chef

*Duck and beans 'cassoulet' from Perigord*

ou

Le poisson du moment (+3,50 €)

*Fish of the moment*

\*\*\*

Tarte au noix au noix du Lander

*Walnut tart*

ou

Baba au Sarlinoix

*Walnut alcohol baba*

ou

Glace 2 boules au choix

*ice cream (2 scoops)*

**Prix nets TTC en Euros / Net prices en Euros**

## Les entrées ... / Starters

	Tarif « à la carte »
Feuilleté d'asperges, filet mignon de cochon fumé, œuf poché et mousseline / <i>Asparagus feuilleté, smoked pork tenderloin, soft-boiled egg and mousseline</i>	12,50 €
Velouté d'asperges blanches de la vallée et raviole de gambas / <i>White asparagus velouté with a prawn raviole</i>	9,50 €
Sablé à la chantilly de chèvre, chips de jambon de pays et magret séché / <i>Sablé with a goat cheese chantilly, cured ham chips and dried duck breast</i>	12,50 €
Saumon mariné, purée d'avocat et sauce vierge / <i>Marinated salmon, avocado puree and dressing</i>	14,00 €
Opéra de foie gras : biscuit joconde, compotée de figues, foie gras mi-cuit et gelée de cerise noire / <i>(+2,5 € en formule)</i> <i>Semi-cooked foie gras prepared in a opera cake style</i>	15,50 €
Croq'Lara : croque madame avec poireaux à la crème, chèvre et jambon blanc / <i>Croque madame sandwich, cream with leeks, goat cheese, ham and egg (en plat principal : 14,50 € / As a main dish : 14,50 €)</i>	9,50 €

## Les Plats ... / Mains

	Tarif « à la carte »
Bruschetta poitrine de cochon « Abotia », pommes de terres persillées, oignons caramélisés, Tomme des Croquants et salade / <i>Bruschetta of pork breast, potatoes, caramelised onions, cheese and salad</i>	16,00 €
Bruschetta aux légumes de saison et bûche de chèvre (V) / <i>Vegetarian bruschetta with goat cheese</i>	15,00 €
Vol au vent de ris de veau et purée / <i>sweet breads vol-au-vent and purée (+4,50 €)</i>	21,00 €
Burger de canard, pain aux noix, foie gras poêlé, sauce moutarde violette / <i>(+ 4 € en formule)</i> <i>Duck burger : walnuts bread, pan-fried foie gras, violet mustard sauce</i>	19,00 €
Paleron de veau cuit basse température, pommes de terre 'Anna', crémeux de petits pois et jus de veau / <i>Chuck of veal in a low-temperature cooking, potatoes, cream of peas and meat juice</i>	16,50 €
Filet de canette sauce foie gras, pommes de terre Anna à la Trappe d'Échourgnac / <i>Duckling fillet, foie gras sauce, potatoes with Cheese.</i>	17,00 €
Duo d'agneau (selle et côte), pressé de légumes, sauce aux noix / <i>(+ 4 € en formule)</i> <i>Saddle and rack of lamb, vegetable and walnut sauce</i>	21,00 €
Entrecôte de bœuf, tombée d'échalotes et sauce vin rouge / <i>Entrecote, shallot and red wine sauce (+ 3,50 € en formule)</i>	18,50 €
Poisson du jour / <i>fish of the moment (+3,50 € en formule)</i>	18,50 €

## Les Desserts ...

	Tarif « à la carte »
Moelleux au chocolat, disque fondant de chocolat blanc et fruits rouges / <i>Dark chocolate cake, white chocolate, red fruits</i>	8,50 €
Sphère fraise – citron vert / <i>Sphere of Lime and Strawberry</i>	8,00 €
Tarte sablée citron meringué / <i>Lemon meringue pie</i>	8,00 €
Tarte au chocolat, chou crème vanille et fraises fraîches / <i>chocolate tart, cream puff and strawberries</i>	8,00 €
Mille-feuille / <i>millefeuille</i>	8,00 €
Tarte aux noix du Lander / <i>walnut tart</i>	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 / <i>cheeses plate</i>	9,00 €

### Nos Formules à composer à partir de la carte ci dessus / Formula to make up from the card above

Formule « Gabarre »* :	Plat + dessert :	20,00 €*
Formule « Balme »* :	Entrée + plat :	24,00 €*
Formule « Château »* :	Entrée + plat + dessert :	28,00 €*
*(hors suppléments)		

**Prix nets TTC en Euros / Net prices en Euros**