

## Mes salades

*Salade de cabécous chauds 16.90€*

*(Salade, 3 rocamadours, noix, pomme, petit pot de miel.)*

*Salade périgourdine 22.90€*

*(Salade, foie gras, magret séché, gésiers de canard, lardons, croûtons, noix.)*

*Salade printanière 19.90€*

*(Salade, toasts au chèvre frais, légumes grillés, artichauts marinés, tomates séchées et jambon noir du Périgord, noix.)*

Prix net ttc en euros-service compris

## *Nos entrées*

*Velouté d'asperges, lard grillé et croûtons 14.90€*

*Crevettes marinées yuzu-sésame, tartare d'avocat, 15.90€*

*Fêta et tortillas croustillantes aux épices douces*

*Bonbon croustillant au foie gras poêlé et compotée de pommes,  
jeunes pousses de salade 18.90€*

*Foie gras de canard maison en terrine 18.90€\**

*chutney pomme-myrtille, petits bretzels grillés*

*Découverte gourmande du Périgord 14.90€*

*(Terrine de canard au magret fumé, rillettes de canard, magret séché  
et jambon noir du Périgord)*

*Salade de gésiers, lardons et magret de canard séché. 14.90€*

*Tartine printanière au chèvre frais, pétales de jambon noir 12.90€*

*du Périgord, artichauts marinés, tomates cerises, pesto aux noix,  
jeunes pousses de salade*

\* Le foie gras, ainsi que le canard sont IGP Périgord et proviennent de la Maison Laleu à Valojoux.

Prix net ttc en euros-service compris

## *Nos Plats*

*Carrié d'agneau rôti, jus réduit au thym et à l'ail 28€*

*Magret de canard entier, (300g env.) sauce aux cèpes 28.90€\**

*Confit de canard grillé, pommes de terre sarladaises aux cèpes 23.90€\**

*Hamburger « Le Spirit », frites maison 21.90€*  
*(Steak haché charolais (180g.), poitrine fumée grillée, comté, oignons, salade, tomate et sauce maison)*

*Onolet de bœuf (180g environ) sauce rocamadour-noix, frites maison 19.90€*

*Tartare de bœuf charolais (180g) frites maison, salade 21.90€*

*Fricassée de gambas à l'ail et au persil 19.90€*

*Pavé de saumon sauce citron ciboulette 19.90€*

*Filet de bar rôti, infusion crémée citron vert -gingembre 24.90€*

*Orecchiettes à la crème d'asperges, tomates cerises 18.90€*  
*et copeaux de parmesan*

\* Le foie gras, ainsi que le canard sont IGP Périgord et proviennent de la Maison Laleu à Valojoux.

Prix net ttc en euros-service compris

## Nos fromages

Assiette de 3 fromages de la région 9.90€

Tomme et Crémeux de la ferme La Brunie et brebis d'Échourgnac, confiture de cerises  
noires au piment d'Espelette, salade et noix

Rocamadour, salade et noix 6.50€

## Nos Desserts

Gratin d'ananas et myrtilles au rhum ambré,  
éclats croustillants de canelé 10.90€\*

Tartelette à la passion, meringue, sorbet mangue 9.90€

Panacotta au chocolat noir, brisures de cookies à la cacahuète 9€

Banane rôtie, chocolat praliné, râpé de noix de coco,  
glace vanille 9.90€\*

Vacherin déstructuré aux fruits rouges 9.90€

Variation à la noix : gâteau, glace et vin de noix 9.90€

Faisselle aux fruits rouges 6.90€

Café gourmand 9.90€

Thé gourmand 10.90€

(\* Dessert à commander en début de repas

Prix net ttc en euros-service compris

# Menu à 27.90€

*Découverte gourmande du Périgord*

*Ferrine de canard au magret fumé, jambon noir du Périgord,  
rillettes de canard, magret séché*

*Ou*

*Tartine printanière au chèvre frais*

*Pétales de jambon noir du Périgord, artichauts marinés, tomates cerises, pesto  
aux noix, jeunes pousses de salade*

-----

*Confit de canard grillé sauce aux cèpes, pommes de terre sarladaises\**

*Ou*

*Pavé de saumon sauce citron ciboulette*

-----

*Gâteau aux noix, crème anglaise au café*

*Ou*

*Rocamadour servi chaud ou froid*

*Ou*

*Vacherin déstructuré aux fruits rouges*

\* Le foie gras, ainsi que le canard sont IGP Périgord et proviennent de la Maison Laleu à Valojoux.

Prix net ttc en euros-service compris

# Menu à 36.90€

*Foie gras maison en terrine, chutney pomme-myrtille,  
petits bretzels grillés \**

*Ou*

*Crevettes marinées yuzu-sésame, tartare d'avocat, Féta  
et tortillas croustillantes aux épices douces*

*Ou*

*Bonbon croustillant au foie gras poêlé et compotée de pommes,  
jeunes pousses de salade (supplément 5€)*

-----

*Carré d'agneau rôti, jus réduit au thym et à l'ail (supplément 6€)*

*Ou*

*Eventail de magret de canard sauce miel balsamique et poires séchées \**

*Ou*

*Filet de bar, infusion crémée citron vert - gingembre*

-----

*Assiette de 3 fromages de la région*

*Tomme et Crèmeux de la ferme La Brunie et brebis d'Echourgnac, confiture de cerises  
noires au piment d'Espelette, salade et noix*

*Ou*

*Panacotta au chocolat noir, brisures de cookies à la cacahuète*

*Ou*

*Tartelette à la passion, meringue, sorbet manque*

\* Le foie gras, ainsi que le canard sont IGP Périgord et proviennent de la Maison Laleu à Valojoux.

# Menu Enfants à 14.90€

*Rillettes de canard*

-----

*Filet de poulet pané aux Cornflakes,  
sauce barbecue, frites maison*

-----

*Glace 2 boules*

- *Plat seul : 11.50€*
- *Formule Entrée Plat ou Plat dessert : 13.20€*

Prix net ttc en euros-service compris