

« **Fait Maison** »

Sans plastique • Fabriqué en France • sans résineux sur place • garanti 10 ans contre les parasites.

Présent à l'Orchard du 17 juillet 2010 jusqu'au 10 septembre • fait maison •
donne les adresses des magasins partenaires • de tout le matériel de jardinage

Prix nets TTC / Net prices incl. VAT

La Carte du Dîner

19h30 – 21h00



Pour commencer... / Starters

Terrine de Foie Gras mi-cuit maison, chutney de figues, pain toasté aux noix	22.00 €
<i>Terrine of home-made semi-cooked Foie Gras, figs chutney, walnut toasted bread</i>	
Céviche de Cabillaud, avocat et agrumes.....	14.00 €
<i>Cod ceviche, avocado and citrus fruits</i>	
Salade Périgourdine.....	13.00 €
Foie gras, magret de canard, gésiers d'oie confits, noix, cabecou, salade et condiments	
<i>Périgourdine salad : Foie gras, duck breast, duck gizzards, walnuts, cabecou, salad and condiments</i>	
Pâté de canard maison au foie gras.....	13.00 €
<i>Home-made duck pâté with foie gras</i>	
Velouté à l'ail « Tourin Périgourdin », toast aillé et gratons de canard.....	12.00 €
<i>Garlic soup « Tourin Périgourdin », garlicky toast and fried duck skin</i>	

Les plats / Main Disches

Souris d'agneau confite, légumes du moment.....	26.00 €
<i>Lamb shank confit, vegetables of the day</i>	
Filet de boeuf, sauce périgourdine <u>ou</u> sauce au bleu, pommes sarladaise (*).....	26.00 €
<i>Beef fillet, périgourdine sauce or blue cheese sauce, sarladaise potatoes</i>	
(*) Escalope de foie gras poêlée, en supplément	7.00 €
<i>Seared slice of foie gras, in addition</i>	
Magret de canard, sauce périgourdine, pommes sarladaise, légumes du moment.....	24.00 €
<i>Duck breast, périgourdine sauce, sarladaise potatoes, vegetables of the day</i>	
Cuisse de canard confite maison, pommes sarladaises, jus de viande forestière	23.00 €
<i>Homemade duck leg confit, sarladaise potatoes, meat jus with mushrooms</i>	
Filet de truite, sauce beurre blanc aux baies roses, petits légumes saison, riz noir.....	23.00 €
<i>Fillet of trout, beurre blanc sauce with pink berries, seasonal vegetables, black rice</i>	

Pour finir... / Dessert

Gâteau aux noix, nappage au chocolat noir	8.50 €
<i>Walnuts cake with dark chocolate topping</i>	
Crème brûlée amandes et noisettes.....	8.50 €
<i>Almonds and hazelnuts crème Brûlée</i>	
Nougat glacé au miel et noix, coulis de fruit rouge.....	8.50 €
<i>Honey and walnut iced nougat, red fruit coulis</i>	
Belles Fraises du Périgord Melba	8.50 €
<i>Beautiful Périgord strawberries melba</i>	
Tarte fine aux pommes, glace vanille, caramel beurre salé.....	8.50 €
<i>Thin apple tart, vanilla ice cream, salted butter caramel</i>	

Menu enfant – Children's menu

11.00 €

Parmentier de canard confit, légumes / *Duck parmentier confit, vegetables*
Glaces / *Ice cream*