

La Carte du Dîner – Dinner Menu

19h30 – 21h00



Pour commencer...

- Terrine de Foie Gras mi-cuit maison, chutney de figues, pain toasté aux noix 22.00 €
Terrine of home-made semi-cooked Foie Gras, figs chutney, walnut toasted bread
- Escalope de Foie Gras poêlée, sauce fruits rouge 22.00 €
Seared slice of foie gras with red fruit sauce
- Salade du Passeur** 15.00 €
Foie gras, magret de canard, gésiers d'oie confits, noix, salade et condiments
Passeur salad : Foie gras, duck breast, duck gizzards, walnuts, salad and condiments
- Saumon fumé maison, crème citronnée à l'aneth** 15.00 €
Home-made smoked salmon, lemon dill cream
- Pâté de canard maison au foie gras 13.50 €
Home-made duck pâté with foie gras
- Velouté à l'ail « Tourin Périgourdin », toast aillé et gratons de canard 12.00 €
Garlic soup « Tourin Périgourdin », garlicky toast and fried duck skin

Les plats / Main Dishes

- Souris d'agneau confite, légumes du moment 27.00 €
Lamb shank confit, vegetables of the day
- Filet de boeuf, sauce périgourdine ou sauce au bleu, pommes sarladaise (*)** 26.00 €
Beef fillet, périgourdine sauce or blue cheese sauce, sarladaise potatoes
- (*) Escalope de foie gras poêlée, en supplément 7.00 €
Seared slice of foie gras, in addition
- Magret de canard, sauce périgourdine, pommes sarladaise, légumes du moment** 24.00 €
Duck breast, périgourdine sauce, sarladaise potatoes, vegetables of the day
- Gambas flambées au pineau risotto et petits légumes 23.00 €
Prawns flambéed with pineau, risotto and baby vegetables
- Cuisse de canard confite maison, pommes sarladaises, jus de viande forestière 23.00 €
Homemade duck leg confit, sarladaise potatoes, meat jus with mushrooms
- Filet de truite, sauce beurre blanc, mousseline, petits légumes
et huile d'herbes fraîches 23.00 €
Trout fillet, beurre blanc sauce, mousseline, vegetables and fresh herb oil

La Carte du Dîner – Dinner Menu

19h30 – 21h00



Pour finir...

Tarte Tatin tiède, glace vanille	9.00 €
<i>Warm apple tart, vanilla ice cream</i>	
Fraises de chez nous façon Melba,	8.50 €
<i>Fraises, glace vanille, coulis de fruits rouges</i> <i>Strawberries Melba, vanilla ice cream, red fruit coulis</i>	
Moelleux au chocolat, crème anglaise	8.50 €
<i>Chocolate sponge cake, custard</i>	
Gâteau aux noix, nappage au chocolat noir	8.50 €
<i>Walnuts cake with dark chocolate topping</i>	
Nougat glacé au miel et noix, coulis de fruit rouge	8.50 €
<i>Honey and walnut iced nougat, red fruit coulis</i>	

Menu enfant – Children's menu

11.00 €

Parmentier de canard confit, légumes
Duck parmentier confit, vegetables

Glaces
Ice cream