

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 €
<i>Terrine of home-made semi-cooked Foie Gras, figs chutney, walnut toasted bread</i>	
Escalope de Foie Gras poêlée, sauce fruits rouge	22.00 €
<i>Seared slice of foie gras with red fruit sauce</i>	
Salade du Passeur	15.00 €
Foie gras, magret de canard, gésiers d'oie confits, noix, salade et condiments	
<i>Passeur salad : Foie gras, duck breast, duck gizzards, walnuts, salad and condiments</i>	
Saumon fumé maison, crème citronnée à l'aneth	15.00 €
<i>Home-made smoked salmon, lemon dill cream</i>	
Céviche de Cabillaud, avocat et agrumes	14.00 €
<i>Cod ceviche with avocado and citrus fruits</i>	
Pâté de canard maison au foie gras.....	13.50 €
<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

Assiette aux saveurs italiennes : melon, tomate, jambon de pays, Burrata, copeaux de parmesan et salade verte	22.00 €
<i>Italian flavours plate : melon, tomato, ham, Burrata, parmesan shavings, green salad</i>	
Filet de truite, sauce beurre blanc, mousseline, petits légumes..... et huile d'herbes fraîches.	23.00 €
<i>Trout fillet, beurre blanc sauce, mousseline, vegetables and fresh herb oil</i>	
Gambas flambées au pineau risotto et petits légumes.....	23.00 €
<i>Prawns flambéed with pineau, risotto and baby vegetables</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>	
Magret de canard, sauce périgourdine, pommes sarladaise, légumes du moment	24.00 €
<i>Duck breast, périgourdine sauce, sarladaise potatoes, 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>	
Souris d'agneau confite, légumes du moment.....	27.00 €
<i>Lamb shank confit, vegetables of the day</i>	

La Carte du Dîner – Dinner Menu

19h30 – 21h00



Pour finir...

Tarte Tatin tiède, glace vanille..... 9.00 €
Warm apple tart, vanilla ice cream

La belle Pêche Melba,..... 8.50 €
Pêches pochées, glace vanille, chantilly, coulis de fruits rouges
Peach Melba : poached peaches, vanilla ice cream, whipped cream, red fruit coulis

Moelleux au chocolat, crème anglaise..... 8.50 €
Chocolate sponge cake, custard

Gâteau aux noix, nappage au chocolat noir 8.50 €
Walnuts cake with dark chocolate topping

Nougat glacé au miel et noix, coulis de fruit rouge..... 8.50 €
Honey and walnut iced nougat, red fruit coulis

Menu enfant – Children's menu 11.00 €

Parmentier de canard confit, légumes
Duck parmentier confit, vegetables

Glaces
Ice cream