



# Notre Formule Menu

Entrée, plat, dessert	29 €
Entrée, plat	26 €
Plat, dessert ou fromage	23 €

## Les Entrées

Foie gras de canard « IGP » Périgord, confiture de saison et sa brioche maison

Ouf meurette au vin de Bergerac

Foie gras de canard poêlé, figues rôties et sauce au verjus et miel de Brantôme

Tourin blanchi au magret fumé et huile de noisette

Feuilleté d'escargots de Dounac et Petits Bruns du Périgord,

jus de volaille en persillade

## Les Plats

Carré de cochon à la rôtissoire, moutarde et noisette, mousseline de panais

Choux farcis à la mousseline de poissons et émulsion de têtes de crevettes, huile d'estragon

Joue de bœuf braisée aux aromates, mijoté de pâtes aux légumes d'automne

Filet de canette cuite rosée, purée de céleri à la Trappe d'Echourgnac,  
sauce au vin Jaune

Foie de veau cuit au beurre, pomme-de-terre boulangère et sauce aigre douce

## Les Desserts

Cabécou au four et tranche de pomme confite au miel et noix

Millas au potiron

Assortiment de fromages

Frangipane aux poires et sa glace cognac

Ouf à la neige chocolaté et amandes caramélisées