

NOS PLATS DE L'ÉTÉ

Billes de melon au Monbazillac Chiffonade de jambon cru	17 €
Tomates, poivrons et féta rôtis tièdes Houmous de pois chiche	17 €
Foccacia à l'italienne	18,50 €
Buratta, mesclun, pesto, tomates confites, jambon de pays, huile d'olive	
Salade de Rocamadour pané Jambon cru Noix du Périgord	18,50 €
Salade du moment	18,50 €
Tataki de magret de canard aux noix	19 €
Salade, tomates, noix, bloc de foie gras sur toast	

LA PLANCHE DES AMIS

Grillon de canard, rocamadour, cantal, saint nectaire,
chiffonnade de jambon blanc et de jambon cru

19 €



L'ARDOISE DE L'INSTANT

Entrées

Les escargots au beurre d'ail les 6 / les 12	9 € / 17 €
Œufs mimosa aux truffes	13 €
Œufs brouillés à la truffe	16 €
Duo de tartare de Saint Jacques & truite Crème d'avocat	17 €
Terrine de foie gras de canard mi-cuit Chutney de fruits	18,50 €
Escalope de foie gras de canard poêlée aux fruits rouges	23,50 €

Plats

Curry végétarien Pois chiche, lait de coco, tomates, épinard, riz	15 €
Coquillettes à la crème de truffe et chiffonade de jambon blanc	17 €
Anchois de porc laqué aux épices Pommes sarladaises	17 €
Pavé de truite du Périgord Crème de basilic Écrasé de pommes de terre	17 €
Confit de canard grillé Pommes sarladaises aux cèpes	19 €
Le magret de canard cuit en basse température Sauce Périgueux Pommes sarladaises	
Le demi magret	19,50 €
Le magret entier	29 €
Filet de bœuf Bio sauce Périgueux Pommes sarladaises	28 €
<i>Supplément escalope de foie gras en Rossini : 5€</i>	

Desserts

Assiette de fromages de nos régions	9 €
Gâteau aux noix du Petit Bistrot, crème anglaise	7,50 €
Fraises au sirop de basilic Chantilly maison	8 €
Brioche façon pain perdu et son caramel au beurre salé	8,50 €
Cheesecake aux fruits rouges	8,50 €
Mousse au chocolat noir	9 €
Profiteroles à la crème aux truffes Sauce chocolat	9,50 €
Café ou thé gourmand	9 €

TOUTES NOS VIANDES ET VOLAILLES SONT D'ORIGINE FRANCAISE
BŒUF BIO ET LOCAL

LA GRANDE ASSIETTE
TERROIR | 23€

Bloc de foie gras de canard | Billes de melon au Monbazillac

Anchaud de porc froid

Pomme sarladaise | Salade | Noix



Le Petit Bistrot

MENU GOURMAND | 32€

Terrine de foie gras de canard mi-cuit | Chutney de fruits

Ou

Duo de tartare de Saint Jacques & truite | Crème d'avocat

Ou

Œufs Mimosa aux truffes

.....

Curry Végétarien

Ou

Anchaud de porc laqué aux épices | Pommes sarladaises

Ou

Éventail de magret de canard | Sauce morilles | Pommes sarladaises

.....

Trio de fromages

Ou

Dessert au choix à la carte



MENU TRUFFE | 39€

Œufs brouillés à la truffe

.....

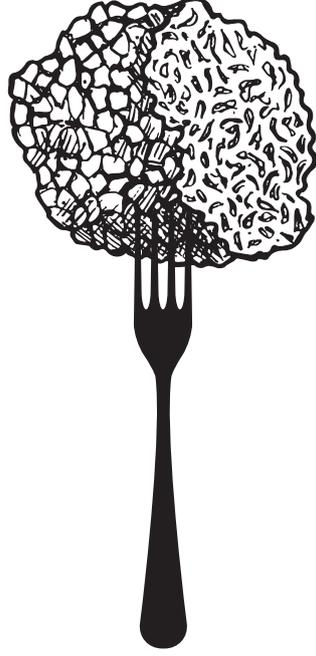
Magret de canard sauce Périgueux
et son écrasé de pomme de terre à la truffe

.....

Profiterole à la crème aux truffes | Sauce chocolat



Le Petit Bistrot



CUISINE GOURMANDE
SPÉCIALITÉS À LA TRUFFE