

## Les Suggestions du Chef :

Caquelon de Saint-Jacques aux Cèpes.....	25.00 €
<i>Saint-Jacques Scallops with Cèpe (Local Mushroom)</i>	
Tartare de Bœuf Limousin et ses Condiments.....	18.50 €
<i>Steak Tartare and its Traditional Spices</i>	
Escargots et Jambonnettes de Grenouille à la Persillade.....	20.00 €
<i>Snails &amp; Frog Legs with a Parsley &amp; Garlic Butter Sauce</i>	
Côte de Bœuf Grillée, ses Pommes Sarladaises et ses Petits Légumes .....	21.00 €
<i>Grilled Prime Rib with Sautéed Potatoes</i>	
Rossini de Canard et sa Sauce « Périgueux ».....	24.70 €
<i>Duck Breast "Rossini" with Truffle Sauce</i>	

## Nos Entrées Froides :

Assiette de Jambon de Pays & Melon.....	14.50 €
<i>Cured Ham &amp; Melon</i>	
Salade de Tomates Mozzarella .....	12.50 €
<i>Tomato &amp; Mozzarella Salad</i>	
Ballottine de Pintade au Foie Gras de Canard.....	14.00 €
<i>Ballottine of Guineafowl with Foie Gras</i>	
Saumon Mariné & sa Petite Faisselle .....	15.50€
<i>Fresh Marinated Salmon with its Small Yogurt Cheese</i>	
Tranche de Foie Gras de Canard en Terrine et ses Toasts Grillés.....	15.90 €
<i>Slice of Foie Gras mi-cuit with Toasts</i>	
Salade Périgourdine (Gésiers d'oie Confit, Foie Gras de Canard mi-cuit, Magret Séché).....	18.50 €
<i>Salad with Local Duck Specialities</i>	

## Nos Entrées Chaudes :

Tourain du Périgord à l'ail.....	7.50 €
<i>Périgordine Garlic Soup</i>	
Potage du Marché.....	7.00 €
<i>Daily Fresh Soup</i>	
Salade de Cabécou Chaud au Miel.....	12.00 €
<i>Salad with Goat Cheese with Honey on Toast</i>	
Duo de St Jacques & Gambas Flambées sur Lit de Salade Verte.....	19.50 €
<i>Flambéed St Jacques Scallops and King Prawns on a Bed of Lettuce</i>	
Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée et ses Guinettes Macérées aux Epices.....	19.50 €
<i>Escalope of Foie Gras Sautéed with a Marinated Cherry Sauce</i>	

Nos Omelettes Garnies : Toutes nos omelettes sont garnies avec une salade verte et pommes de terre sautées.  
*Served with lettuce and sautéed potatoes*

Omelette aux Truffes du Périgord.....	25.50 €
<i>Omelette with Périgord Truffles</i>	
Omelette aux Cèpes.....	19.00 €
<i>Omelette with Cèpe Mushrooms</i>	
Omelette au Jambon de Pays.....	14.50 €
<i>Cured Ham Omelette</i>	
Omelette au Fromage.....	12.50 €
<i>Cheese Omelette</i>	
Omelette aux Fines Herbes.....	11.50 €
<i>Omelette with Fine Herbs</i>	
Omelette Nature.....	10.00 €
<i>Plain Omelette</i>	

## Nos Assiettes Végétariennes :

Grande Salade Fraîcheur.....	13.00 €
<i>Gourmet Salad with Fresh Fruit and Cheese</i>	
Assiette de Tagliatelles et sa Sauce aux Tomates & Basilic Fraîches.....	9.50 €
<i>Tagliatelli Pasta with Fresh Basil and Tomato Sauce</i>	
Lasagnes Végétariennes.....	12.50 €
<i>Vegeterian Lasagna</i>	

## Nos Poissons

Truite Flambée aux Amandes.....	16.50 €
<i>Flambéed Trout with Almonds</i>	
Filet de Saumon au Monbazillac.....	15.00 €
<i>Salmon in Monbazillac Sweet White Wine Sauce</i>	
Filet de Lotte Sauce Newburgh.....	20.00 €
<i>Monkfish Fillet with a Newburgh Sauce</i>	
Pavé d'Esturgeon Sauce Entre deux Mers.....	18.50 €
<i>Sturgeon Fish with a White Wine Sauce</i>	

## Nos Viandes Garnies

Carré d'Agneau aux Herbes.....	18.50 €
<i>Rack of Lamb in a Herb Sauce</i>	
Paupiette de Porc Sauce au Foie Gras.....	17.50 €
<i>Stuffed Pork with a Walnut Perfumed Sauce</i>	
Magret de Canard à l'Orange.....	18.50 €
<i>Fan of Grilled Duck Breast in a Traditional Orange Sauce</i>	
Médaille de Ris de Veau aux Girolles.....	19.50 €
<i>Sweetbread in Chanterel Mushroom Sauce</i>	
Confit de Canard à l'Ancienne.....	17.50 €
<i>Traditional Duck Confit</i>	
Pavé de Bœuf, Sauce Périgourdine au Foie Gras.....	19.50 €
<i>Beef Steak in a Périgourdine Sauce</i>	
Aiguillettes de Canard Déglacées au Vinaigre de Framboise.....	20.00 €
<i>Thinly Sliced Duck Breast in a Wine Vinegar Sauce</i>	
Civet de Gésiers d'Oie au Pécharmant.....	18.50 €
<i>Goose Gizzards Stew in a Pécharmant Wine Sauce</i>	

## Nos Fromages

Cabécou Chaud au Miel et sa Salade aux Noix.....	8.50 €
<i>Warm Goat Cheese with Honey on a Bed of Lettuce</i>	
Plateau de Fromages du Jour.....	8.50 €
<i>Cheese Selection of the Day</i>	

## Nos Desserts

Délice de Chocolat Noir aux Framboises et sa Crème Anglaise.....	7.00 €
<i>Chocolate and Raspberry Tart with Custard</i>	
Tarte Tatin Caramélisée et sa Glace Vanille.....	7.50 €
<i>Caramelised Upside-down Apple Tart with Vanilla Ice Cream</i>	
Gâteau aux Noix.....	7.50 €
<i>Walnut Cake</i>	
Tartelette au Citron Meringuée.....	5.50 €
<i>Lemon-Meringue Tart</i>	
Ile Flottante.....	5.00 €
<i>Meringue in Crème Anglaise</i>	
Crème Brûlée .....	7.00 €
Coupe de Glace ou Sorbet.....	6.00 €
Salade de Fruits de Saison.....	6.50 €
Mousse au Chocolat .....	6.00 €
Dessert du Jour <i>Dessert of the Day</i> .....	5.30 €

## Nos Formules à Petit Prix : (Le midi et en semaine seulement)

Formule Bistrot : ..... 11.50€

Faux Filet de Bœuf aux échalotes accompagné de frites et de salade verte. Verre de Bergerac AOC et un café inclus.

*Sirloin Steak with Shallots served with Fries and Lettuce. Served with a Glass of Bergerac wine and coffee.*

Buffet Gourmand : ..... 16.50€

Buffet des Entrées - Plat du Jour au Choix - Buffet des Desserts

*Buffet of Starters - Dish of the Day - Buffet of Desserts*

# Nos Menus

## Le Menu de La Balme

21.50 €

Potage du Marché

*Daily Fresh Soup*

\*\*\*\*\*

Assiette de Jambon Fumé

*Smoked Cured Ham*

ou

Ballottine de Pintade au Foie Gras

*Ballottine of Guineafowl*

ou

Salade de Tomates et Mozzarella

*Tomato & Mozzarella Salad*

\*\*\*\*\*

Paupiette de Porc Sauce au Foie Gras

*Stuffed Pork with a Foie Gras Sauce*

ou

Filet de Saumon au Monbazillac

*Salmon in a Monbazillac Sweet White Wine Sauce*

ou

Confit de Canard à l'Ancienne

*Traditional Duck Confit*

ou

Civet de Gésiers d'Oie au Pécharmant

*Goose Gizzards Stew in a Pécharmant Wine Sauce*

\*\*\*\*\*

Plateau de Fromages du Jour

*Cheese Selection of the Day*

ou

Dessert du Jour

*Dessert of the Day*

## Le Menu du Chef

27.00 €

Tourain du Périgord à l'ail

*Périgordine Garlic Soup*

\*\*\*\*\*

Salade Périgourdine (foie gras, gésiers, magret séché)

*Salad with Local Duck Specialities*

ou

Saumon Mariné & sa Petite Faisselle

*Marinated Salmon with its Small Yogurt Cheese*

ou

Tranche de Foie Gras en Terrine et ses Toasts

*Slice of Foie Gras with Toast*

\*\*\*\*\*

Magret de Canard Sauce à l'Orange

*Grilled Duck Breast in an Orange Sauce*

ou

Tartare de Bœuf Limousin et ses Condiments

*Steak Tartare*

ou

Pavé d'esturgeon Sauce Entre deux Mers

*Sturgeon Fish with a White Wine Sauce*

ou

Pavé de Bœuf, Sauce Périgourdine au Foie Gras

*Beef Steak in a Périgordine Foie Gras Sauce*

\*\*\*\*\*

Plateau de Fromages du Jour

*Cheese Selection of the Day*

ou

Choix de Desserts

*Choice of Desserts*

Nous tenons à votre disponibilité les étiquettes avec la traçabilité des viandes bovines servies

Viande Bovine d'origine Européenne

Prix Net

Service à votre Convenance

# Nos Menus

## Le Menu du Château

39.00 €

Tourain du Périgord à l'ail

*Périgordine Garlic Soup*

\*\*\*\*\*

Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée

et ses Guinettes Macérées aux Epices

*Escalope of Foie Gras Sautéed with a Cherry Sauce*

ou

Duo de St Jacques & Gambas Flambées sur son Lit de Salade

*Flambéed St Jacques Scallops and King Prawns*

ou

Omelette aux Cèpes

*Omelette with Cèpe Mushrooms*

\*\*\*\*\*

Médaille de Ris de Veau aux Girolles

*Sautéed Sweetbread with Chanterelle Mushrooms*

ou

Filet de Lotte Sauce Newburgh

*Monkfish Fillet with Newburgh Sauce*

ou

Carré d'Agneau aux Herbes

*Rack of Lamb in a Herb Sauce*

ou

Aiguillettes de Canard Déglacées au Vinaigre de Framboise

*Thinly Sliced Duck Breast in a Raspberry Vinegar Reduction*

\*\*\*\*\*

Cabécou Chaud au Miel et sa Salade aux Noix

*Goat Cheese with Honey on Toast*

ou

Plateau de Fromages

*Cheese Selection of the Day*

\*\*\*\*\*

Choix de Desserts

*Choice of Desserts*

ou

Palette Gourmande

*Selection of the Day*

## Le Menu du Petit Chevalier

Jusqu'à 12 ans

9.50 €

Buffet des Entrées

*Choice of Starters*

\*\*\*\*

Steak Haché

*Beef Burger*

ou

Filet de Poisson Pané

*Filet of Cod in Bread Crumbs*

ou

Croquettes de Poulet

*Chicken Nuggets*

\*\*\*\*

Frites ou Pâtes au Fromage

*French Fries or Fresh Pasta with Cheese*

\*\*\*\*

Yaourt Nature ou aux Fruits

*Plain or Fruit Yogurt*

ou

Mousse au Chocolat

*Chocolate Mousse*

ou

Boule de Glace ou Sorbet

*Scoop of Ice Cream or Sorbet*

Nous tenons à votre disponibilité les étiquettes avec la traçabilité des viandes bovines servies  
Viande Bovine d'origine Européenne

Prix Net  
Service à votre Convenance