

Le chef Lionel LASCAUD et ses collaborateurs, vous assurent une cuisine authentique, élaborée à base de produits bruts, issus majoritairement de circuit courts, locaux et régionaux.

PARTAGEZ LES PÂTÉS DU CHEF, pour l'apéro !

180g

Pâté de campagne

18€

Rillettes de canard

22€

LES PÂTÉS DU CHEF en guise d'entrée

Pâté de campagne au piment d'Espelette - 70g

9,50€

"Ramicou" pâté de foie de canard 20% - 70g

14,50€

Pâté aux cèpes (à partager ou pas !) 130g

15€

ENTRÉES

Cabecou chaud de la ferme de Braulen de Calviac-en- Périgord, sur salade aux noix AOP

7,90€

Tataki d'esturgeon du Périgord, panure de noix, et marinade

15€

Foie gras de canard mi-cuit maison IGPPérigord - maison Laleu - recette secrète de la Rome Antique

22€

PLATS

Salade de 3 cabecou chauds de la ferme de Braulen de Calviac-en-Périgord sur pain de campagne de Peyrignac, miel de chez Deljarry - Les Farges et noix AOP

16,50€

"L'incontournable" omelette aux cèpes, salade BIO de nos maraîchers

18,90€

Canon de porc en basse température, jus d'agrumes et thé vanille, gastrique, légumes de saison

25€

Épaule d'agneau de 7 heures, à la crème d'ail, haricots Tarbais

26€

L'esturgeon du Périgord en croûte de cébette et coriandre, beurre à l'encre de sèche, légumes croquants de saison et polenta crémeuse

28€

Filet de boeuf du Limousin, jus réduit au vin rouge de Bergerac, pomme Darphin

33€

NOS PIZZAS



PIZZAS " Romaines" pâte fine et croustillante
Pâte maison, à maturation de 48h minimum, étalage à la main.
Outre la mozzarella, les ingrédients sont issus de producteurs et artisans locaux.

JAMBON

14,90€

Base tomate, mozzarella fraîche, champignons frais, jambon blanc cuit à l'os, posé à cru, après cuisson, de notre artisan charcutier la Maison Vaux - Sarlat

VÉGÉTARIENNE

14,90€

Base tomate, mozzarella fraîche, légumes de saison préalablement rôtis au four, majoritairement BIO de la ferme des Olivoux- Montignac, jus d'ail et persil

CHÈVRE

16,90€

Base tomate, mozzarella fraîche, cabecou et fromage frais de la ferme de Braulen, Calviac-en-Périgord, roquette, miel et noix AOP Périgord de la ferme Germain à Paulin

BLANCHE

16,90€

Base crème, mozzarella fraîche, oignons, poitrine de porc fumée de notre artisan charcutier Maison Vaux, roquette, oeuf

MAGRET

18,90€

Base tomate, mozzarella fraîche, roquette, magret de canard séché par nos soins de la maison Laleu à Valojoux, noix et huile de noix AOP Périgord

CÈPES

18,90€

Base tomate, mozzarella fraîche, cèpes, poitrine de porc fumée de notre artisan charcutier Maison Vaux, jus d'ail et persil, roquette

PIZZA DU JOUR

19,90€

Base tomate, mozzarella fraîche, roquette, pétales de tomates confites de la Maison Peyrey à Maurens, jambon sec posé après cuisson de notre charcutier Maison Vaux - Sarlat

DESSERTS

" L'incontournable" crème brûlée à l'arôme de fraises des bois

9€

Mousse au chocolat noir

8€

Demi sphère chocolat/ fraises du Périgord

10,50€

Coupe 2 boules de glaces de la Maison Manœuvrier à Saint-Geniès
(fraises du Périgord, vanille de Madagascar, chocolat noir, noix du Périgord, citron)

6,90€