

Henri's Menu suggestions for 2021.

Le plat principal peut être remplacé par le poisson frais du jour et les légumes de saison, à l'exception du "menu tout autour du canard"

The main dish can be substituted for Fresh fish of the day and seasonal vegetables apart from "all around the duck menu"

1. MENU à 46€ PAR PERSONNE

Amuse- Bouche du moment

ENTREE

Croustillant de truite fumée de Borreze, œuf de truite, pesto périgourdin, mesclun à l'huile de noix

Crispy smoked trout from local village of Borreze, trout eggs, Périgord pesto, mixed greens with walnut oil

PLAT

Déstructuré de canard confit, pomme du pays, caviar de cèpes, gastrique à l'orange, légumes du marché

Shredded duck confit, local apples, porcini mushroom caviar, orange sauce, seasonal market vegetables

DESSERT

Gâteau léger aux noix du périgord, crème anglaise, sauce caramel au beurre salé

Light gateau with Périgord walnuts, crème anglaise, salted caramel sauce

En option accord mets et vin: 1 verre par plat, donc 3 verres, 11 € par personne.

Possibilité d'une coupe de champagne à l'apéritif 4 € par personne

Optional food and wine pairing: 1 glass per dish, so 3 glasses € 11 per person possibility of a glass of champagne as an aperitif 4 € per person

2.MENU à 58€ PAR PERSONNE

Amuse- Bouche du moment

ENTREE

Foie gras de canard mi- cuit, salade tiède de lentilles Bélouga, jeunes pousses à l'huile de noix

Lightly cooked duck foie gras, warm Belouga lentil salad, young mixed lettuce leaves in walnut oil

PLAT

Paleron à la royale boeuf marinée au sauce au vin rouge, farcie d'une farce de porc et foie gras, sucrine rôtie, pomme Anna

"Paleron à la royale " beef marinated in red wine sauce, stuffed with pork and foie gras stuffing then rolled, braised baby gem lettuce, baked tart of thinly sliced potatoes

FROMAGE

Liégeois de Rocamadour

Selection of light goats cheese from Rocamadour

DESSERT

Mousse de noix du Périgord, tuile croustillante

Mousse from walnuts from Périgord, light crispy biscuit

OU

Tiramisu aux fraises du pays (en saison)

Tiramisu with local strawberries (in season)

En option accord mets et vin: 1 verre par plat, donc 4 verres 17 € par personne.

Possibilité d'une coupe de champagne à l'apéritif 4 € par personne

*Optional food and wine pairing: 1 glass per dish, so 4 glasses € 17 per person.
Possibility of a glass of champagne as an aperitif 4 € per person*

.....

3. MENU BALADE EN PERIGORD A 56 € PAR PERSONNE (60€ avec du Fromage/60€ with cheese)

AMUSE BOUCHE

Tourin blanchi à l'ail
Garlic blanched turnip

PLAT AUTOUR DU CANARD

DISH AROUND DUCK

Pépîte de foie gras poêlée caramel de morille
Nuggets of Pan-fried foie gras with caramalised morels

Magret de canard sauce café, citron de calamansi
Duck breast with coffee sauce, calamansi lemon

Aiguillette de canard aux guinettes
Duck aiguillettes (filets) with guinettes

Destructuré de confit de cuisse de canard, pomme du pays gastrique à l'orange
Deconstructed duck leg confit, gastric apple with orange

Pommes de terre sarladaises à ma façon
Sarladaise potatoes in my own way(Henri's)

FROMAGE

Liégeois de cabécou, noix torréfiés
Goats cheese with roasted walnuts

DESSERT

Trilogie de desserts régionaux suivant saison
Trilogy of regional desserts according to season

Possibilité accord mets et vins 14 € par personne
Possibility food and wine pairing 14 € per person

4.MENU A 78 €

Amuse-Bouche du moment

ENTREE

Croustade périgourdine (pommes caramélisées, foie gras poêlé, chutney de figues), mesclun à l'huile de noix

Croustade périgourdine (caramelised apples, pan-fried foie gras, fig chutney), mesclun with walnut oil

PLAT

Caille farcie au foie gras, sauce cèpes, céleri à la vanille, asperges rôties

Quail stuffed with foie gras, cep sauce, vanilla celery, roasted asparagus

FROMAGE

Fougerus affiné à la truffe par mes soins

Fougerus cheese matured with truffles from our Chef

DESSERT

Tulipe croustillante, mousse à la menthe et fraises du Périgord

Crunchy tulip, mint mousse and Périgord strawberries

En option accord mets et vin: 1 verre par plat, donc 4 verres 17 € par personne.

Possibilité d'une coupe de champagne à l'apéritif 4 € par personne

Optional food and wine pairing: 1 glass per dish, so 4 glasses € 17 per person.

Possibility of a glass of champagne as an aperitif 4 € per person

5.MENU A 78 €

Amuse-Bouche du moment

ENTREE

Tarte fine de foie gras poêlée, pomme et légumes du potager, caramel de morille, jeunes pousse à l'huile de noix

Thin tart of pan-fried foie gras, apple and locally grown vegetables, morel mushroom caramel, young mixed lettuce leaves in walnut oil

PLAT

Caille farcie au foie gras, sauce cèpes, céleri à la vanille, asperges rôties

Quail stuffed with foie gras, porcini sauce, vanilla celery, roasted asparagus

FROMAGE

Fougerus affiné à la truffe par mes soins

“Fougerus” Cheese similar to camembert mixed with mascarpone crème fraiche and truffles

DESSERT

Tulipe croustillante, sabayon au Monbazillac, fraises du Périgord, ou autres fruits selon saison

Crispy tulip of delicate base, Monbazillac sabayon (light mousse), Périgord strawberries, or other fruits depending on the season

En option accord mets et vin: 1 verre par plat, donc 4 verres 17 € par personne.

Possibilité d'une coupe de champagne à l'apéritif 4 € par personne

Optional food and wine pairing: 1 glass per dish, so 4 glasses € 17 per person.

Possibility of a glass of champagne as an aperitif 4 € per person

5.MENU VEGETARIEN à 45€ PAR PERSONNE

Amuse-Bouche du moment

ENTREE

Tarte fine tomates, courgettes, herbes fraîches

Thinly sliced tomatos, courgette, fresh herb tart

PLAT

Pâtes carbonara aux légumes croquants

Pasta Carbonara with fresh seasonal crunchy vegetables

DESSERT

Farandole de fruits de saison

Farandole of seasonal fruits

En option accord mets et vin: 1 verre par plat, donc 3 verres, 11 € par personne.

Possibilité d'une coupe de champagne à l'apéritif 4 € par personne

*Optional food and wine pairing: 1 glass per dish, so 3 glasses € 11 per person
possibility of a glass of champagne as an aperitif 4 € per person*

6.MENU VEGAN à 45 € PAR PERSONNE

Amuse-Bouche du moment

ENTREE

Flan de légumes

Vegetable flan

PLAT

Risotto de petit épeautre aux asperges

Spelt and asparagus risotto

DESSERT

Farandole de fruits de saison

Farandole of seasonal fruits

En option accord mets et vin: 1 verre par plat, donc 3 verres, 11 € par personne.

Possibilité d'une coupe de champagne à l'apéritif 4 € par personne

*Optional food and wine pairing: 1 glass per dish, so 3 glasses € 11 per person
possibility of a glass of champagne as an aperitif 4 € per person*

7. MENU ENFANT – DE 10 ANS 10 €

PLAT

Nuggets de poulet maison, pommes de terre sautées

Homemade chicken nuggets, fried potatoes

Ou

Black burger fait maison, pommes de terre sautées

Homemade beef burger, fried potatoes

DESSERT

Soupe de fraises

Strawberry soup

Ou

Entremet tout chocolat

Chocolate layered dessert