

Henri's Menu suggestions for 2022

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 A 48 € par Personne

Amuse- Bouche du moment

ENTREE

Œuf fermier poché à la Périgourdine, façon meurette

Poached farm eggs, Périgourdine style in a rich and flavourful red wine sauce

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, glace à la noix, crème anglaise, au caramel

Light gateau with Périgord walnuts, walnut ice cream, crème anglaise, salted caramel sauce

Henri propose un accord mets et vins à 11 € par personne possibilité d'une coupe de champagne à l'apéritif 4.50 € par personne à partir de 4 couverts

Henri proposes a food and wine pairing for each course for 11 € per person (3 glasses) with the possibility of a glass of champagne as an aperitif for 4.50 € per person for 4 or more guests

2.MENU A 59 €

Amuse- Bouche du moment

ENTREE

Foie gras de canard mi- cuit au ratafia de champagne, lentilles Béluga à l'huile de cameline, toast de confit d'oignons

Ou

Salade de filets de caille rôtis au thym citron, pickles de légumes, vinaigrette au calamansi

Salad of roasted quail fillets with lemon thyme, vegetable pickles, kalamansi vinaigrette

PLAT

Suprême de pintade, viennoise de noix, jus crémé, légumes du marché

Guinea fowl supreme, walnut viennoise, creamy juice, fresh vegetables from the market

Ou

Poisson suivant arrivage à l'huile de chorizo, légumes du marché

Fresh Fish of the day with chorizo oil, vegetables from the market

FROMAGE

Cabécou rôti aux noix, mesclun

Roasted cabecou (goats cheese) with walnuts, mesclun(Lettuce)

DESSERT

Charlotte aux fruits de saison, coulis assorti

Charlotte with seasonal fruits, assorted coulis

Ou

Gaufre crème légère, caramel et noix du Périgord

Waffle with light cream, caramel and walnuts from Périgord

Henri vous propose un accord mets et vins à 17 € par personne, possibilité d'une coupe de champagne à l'apéritif 4.50 € par personne à partir de 4 couverts

Henri proposes a wine and food pairing for each course at 17 € per person (4 glasses) with the possibility of a glass of champagne for the aperitif 4.50 € per person for 4 or more people

.....

3.MENU BALADE EN PERIGORD A 56 € ET 60 € AVEC FROMAGE/CHEESE

Amuse- Bouche du moment

ENTREE

Tourin blanchi à l'ail

Garlic blanched turnip

PLAT

AUTOUR DU CANARD/DISH AROUND DUCK

-escalope de foie gras, caramel de morilles

escalope of foie gras, caramel of morels

-magret de canard sauce café et citron de calamansi

duck breast with coffee and kalamansi lemon sauce

-aiguillette de canard aux guinettes

duck aiguillette(strips) with guinettes(cherries)

-déstructuré de confit de cuisse de canard, pomme du pays, gastrique à l'orange

destructured duck leg confit, local apple, orange sauce

-pommes de terre sarladaises à ma façon

potatoes from the Sarlat region in my own way

FROMAGE

Liégeois de cabécou, noix torréfiées

Goats cheese (Cabécou), with roasted walnuts

DESSERT

Surprise de la région (trilogie de desserts régionaux suivant saison)

Surprise of the region (Trilogy of regional desserts according to the season)

Henri propose un accord mets et vins à 11 € par personne. Possibilité d'une coupe de champagne avec l'apéritif pour 4.50 € par personne à partir de 4 personnes

Henri proposes a food and wine pairing for each course for 11 € per person(3 glasses) with the possibility of a glass of champagne with the aperitif for 4.50 € per person for 4 or more people

4.MENU A 78 €

Amuse-Bouche du moment

ENTREE

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

Croustade périgourdine (caramelized 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, porcini sauce, vanilla celery, roasted asparagus

FROMAGE

Fougerus affiné à la truffe par mes soins

Fougerus (like Brie) refined with truffles by Henri

DESSERT

Tulipe croustillante, mousse à la menthe et fraises du Périgord

Crispy tulip, mint mousse and Périgord strawberries

Henri vous propose un accord mets et vins à 17 € par personne, possibilité d'une coupe de champagne à l'apéritif 4.50 € par personne à partir de 4 couverts

Henri proposes a wine and food pairing for each course at 17 € per person (4 glasses) with the, possibility of a glass of champagne for the aperitif 4.50 € per person for 4 or more people

5.MENU VEGETARIEN ET VEGAN A 46 €

Amuse-Bouche du moment

ENTREE

Poke bowl (crudités du marché, huile de capeline, herbes fraîches)

Poke bowl (raw vegetables from the market, capelin oil, fresh herbs)

PLAT

Risotto de petit épautre aux asperges

Spinach and asparagus risotto

DESSERT

Farandole de fruits de saison

Farandole of seasonal fruits

Henri propose un accord mets et vins à 11 € par personne possibilité d'une coupe de champagne à l'apéritif 4.50 € par personne à partir de 4 couverts

Henri proposes a food and wine pairing for each course for 11 € per person (3 glasses) with the possibility of a glass of champagne as an aperitif for 4.50 € per person for 4 or more guests

.....

6.MENU ENFANT 12 € jusque 10 ans

PLAT

Black burger fait maison, pommes de terre sautées

Homemade beef burger, fried potatoes

Ou

Risotto de coquillettes au jambon

Risotto of coquillettes (pasta) with ham

DESSERT

Gâteau au chocolat crème anglaise

Chocolate cake with crème anglaise