



PLAISANCE
HÔTEL-RESTAURANT
★★★

Nos formules :

Formule du midi

(Servi uniquement les déjeuners en semaine, hors jours fériés) :

Plat du jour + dessert du jour + un café : 19 €

Formule au Choix dans toute la carte Midi ou Soir

Entrée / Plat: 26 €

Plat / Dessert : 24 €

Entrée / Plat / Dessert : 33 €

Une entrée : 15 €

Un plat : 22 €

Un dessert : 9 €

O' Salade :

★★★ **Salade PLAISANCE** 18,00 €

(Gésiers, magret séché, foie gras mi-cuit et noix)

★★★ **Salade de Cabécou chaud** 11,00 €

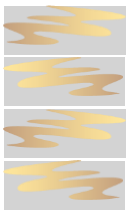


PLAISANCE
HÔTEL-RESTAURANT
★★★

O' Départ :



O' Foie de Canard :



Foie gras mi-cuit en deux façons : un Traditionnel et un « des Iles » (pomme, rhum & vanille)

Foie gras poché au vin chaud épices

Duo de foie gras : le mi-cuit et le poché (**suppl. 4,00 €**)

Trilogie de foie gras : mi-cuit, le poché et le foie poêlé (**suppl. 8,00 €**)



O' Entrez à Plaisance !

- **Truite des « Eaux de l'Inval »** façon Gravelax servi avec son fromage frais aux herbes
- **Brochette de Gambas** et Ananas, graines de Sésame, émulsion Chorizo
- **Tartare de légumes** printaniers au guacamole
- **Rouleau de printemps Périgourdin**



PLAISANCE
HÔTEL-RESTAURANT
★★★

O' Plats :



O' pattes, à 2, à 4 ou à C'Ouille :

- ✦ Tendresse **Charolaise sauce aux Cèpes**
- ✦ **Côte de Veau** et sa sauce Cabécou
- ✦ **Souris d'Agneau confite** et son jus à la sauge
- ✦ **Tête de Veau sauce Gribiche**
- ✦ **Magret de Canard** au vinaigre de Mangue (servi à part)
- ✦ **Ris de Veau sauce Morilles (suppl. 6,00 €)**
- ✦ **Ris de Veau Rossini** (foie poêlé, sauce aux truffes) (suppl. 8,00 €)
- ✦ **Cassoulet Périgourdin maison**
- ✦ **Omelette aux cèpes**



O' Fil de l'eau :

- ✦ Filet de **Sandre et son Quinoa** façon Risotto
- ✦ **Tagliatelles** fraîches au pesto, légumes **et Gambas**



PLAISANCE
HÔTEL-RESTAURANT
★ ★ ★



O' Papilles Gourmandes :

- ✦ **Glace ou sorbet Artisanal** (Rolland Manouvrier) 2 boules aux choix
(Fraise du Périgord, noix du Périgord, citron vert, fruit de la passion, vieille prune de Souillac, vanille, café, et chocolat.)
- ✦ **Fondant au chocolat**, émulsion grand Marnier et sa tuile d'orange
- ✦ **Crème brûlée** aux noix
- ✦ **Tiramisu** aux poires et Spéculos
- ✦ **Gaufre** façon tarte au citron meringuée
- ✦ **Douceur du PLAISANCE** aux Noix



O' Périgord Givré : Nos coupes glacées (suppl. 1,50 €)

- **Coupe Plaisance**
(Glace vanille, Cerises confites, crème fouettée)
Vanilla ice cream, crystallized cherries, Chantilly
- **Coupe Périgord**
(Glace aux noix avec sa Liqueur aux noix)
Walnut ice cream with walnut liquor
- **Coupe Colonel**
(Sorbet citron avec Vodka)
Lemon sorbet with Vodka
- **Dame Blanche**
(Glace Vanille, sauce Chocolat, Chantilly)
Vanilla ice cream with chocolate sauce and Chantilly



PLAISANCE
HÔTEL-RESTAURANT
★★★

Les Bambin'O (-10 ans) :

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 9,00 €

Entrée / Plat / Dessert : 13,00 €

Entrée au choix :

- ✦ Assiette de charcuterie
- ✦ Assiette de crudités

Plat au choix :

- ✦ Aiguillette de Canard, sauce aux cèpes, tagliatelle ou pommes grenailles façon sarladaise
- ✦ Filet de poisson (selon arrivage), quinoa façon risotto

Dessert au choix :

- ✦ Glace et/ou sorbet, 2 boules
- ✦ Moelleux au chocolat et sa boule de glace Vanille



PLAISANCE

HÔTEL-RESTAURANT

★★★

Chaque assiette qui vous est servie est préparée avec la plus grande attention et dans la plus large mesure garante des volontés et engagements ci-dessous...

Pour de plus amples renseignements n'hésitez pas à questionner vos hôtes et hôtesse de service!

Les chefs en cuisine et toute l'équipe vous souhaitent un agréable moment de Plaisir des papilles En cas de régime alimentaire spécifique (végétarien) nous essaierons dans la mesure du possible de vous concocter une formule.

