



PLAISANCE

HÔTEL-RESTAURANT



**Formule au
Choix dans
toute la
carte**

Entrée/Plat : 26€

Plat/Dessert : 24€

Entrée/Plat/Dessert : 33€

Entrée/Plat/Fromage/Dessert : 42€

Une Entrée : 15€

Un Plat : 22€

Un Dessert : 9€



Entrées :

- ✓ **Carpaccio de magret** séché fromage frais, copeaux de brebis et sa vinaigrette aux noix
- ✓ **Truite façon Gravelax**, vinaigrette aux agrumes, pickles de légumes et fromage frais épicé
- ✓ **Œuf cocotte** lamelle de Speck et copeaux de Cantal entre-deux
- ✓ **Croustillant de Gambas** et son vinaigre de mangue
- ✓ **Foie gras mi- cuit** avec son confit d'oignon au rhum et miel
- ✓ **Foie gras poché** au vin chaud épicé
- ✓ **Foie gras poêlé**
- ✓ **Duo de foie gras** : Au choix (**suppl. 4,00 €**)
- ✓ **Trilogie de foie gras** (**suppl. 8,00 €**)



Samoussa de légumes printaniers

Plats :

- ✓ **Magret de Canard du Sud-Ouest** et son vinaigre de Mangue
- ✓ **Cassoulet Périgourdin**
- ✓ **Brochette de Bœuf** (tendresse Charolaise) sauce aux cèpes
- ✓ **Tajine d'agneau** servi avec un samoussa de riz
- ✓ **Ris de Veau** sauce Morilles (**suppl. 6€**)
- ✓ **Ris de veau façon Rossini** (foie poêlé et sa sauce Morilles) **suppl. 8€**
- ✓ **Filet de poisson du jour**, Risotto de Quinoa chorizo et aux trois poivrons
- ✓ **Omelette aux cèpes**
- ✓ **Carré de Cochon Noir du Périgord**, cuisson basse température, sauce cabécou
- ✓ **Linguines sautées, gambas** ail et basilic
- ✓ **Omelette aux cèpes**



Linguines sautées aux légumes ail et basilic

Desserts :

- ✓ **Croquant aux fraises** et sa crème et son granité au coquelicot
- ✓ **Cheesecake aux noix** du Périgord et son coulis de fraise
- ✓ **Fondant au chocolat** et son émulsion au chocolat blanc menthe
- ✓ **Glace ou sorbet Artisanal** (Rolland Manouvrier à St GENIES 24590) *2 boules aux choix (Fraise du Périgord, noix du Périgord, citron vert, fruit de la passion, vieille prune de Souillac, Vanille, café, et chocolat.)*
- ✓ **Assiette de trois fromages**
- ✓ **Crème Brûlée** framboise/Betterave
- ✓ **Tarte au citron** façon Mojito





Formule « Brasserie »

*(Servie uniquement le MIDI en semaine, hors
jours fériés)*

Plat du jour + dessert du jour + un café

19 €

Les salades :

- ✓ **Salade PLAISANCE** (Gésiers, magret séché, foie gras mi- cuit et noix) **18€**
- ✓ **Salade de Cabécou chaud** **15€**
- ✓ **Salade végétarienne** (légumes et fruits du moment) **14€**

COUPES GLACEES :

O' Périgord Givré : (suppl. Formule 1,50 €)

- ✓ **Coupe Périgord** **10.50 €**
(Glace aux noix avec sa Liqueur aux noix)
Walnut ice cream with walnut liquor
- ✓ **Coupe Colonel** **10.50 €**
(Sorbet citron avec Vodka)
Lemon sorbet with Vodka



Les Bambin'o

(-10ans)

Entrée / Plat 10,00 €

Plat / Dessert 10,00 €

Entrée / Plat / Dessert 14,00 €

Entrée BAMBIN'O au choix :

- ✦ Assiette de charcuterie
- ✦ Assiette de truite Gravelax
- ✦ Œuf cocotte au cantal entre-deux, lamelles de Speck

Plat BAMBIN'O au choix :

- ✦ Aiguillette de Canard, sauce aux cèpes (servi à part), légumes du moment
- ✦ Filet de poisson (selon arrivage), légumes du moment

Dessert BAMBIN'O au choix :

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



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 adaptée.

