



PLAISANCE

HÔTEL-RESTAURANT



**Formule au  
Choix dans  
toute la  
carte**

**Entrée/Plat Ou Plat/Dessert: 29€**

**Entrée/Plat/Dessert : 36€**

**Entrée/Plat/Fromage/Dessert : 46€**


**Une Entrée : 17€**

**Un Plat : 25€**


**Un Dessert : 10€**



## Entrées :

- ✓ **Tartine de foie gras poêlé**, vinaigre de fraise réglisse, salade croquante
- ✓ **Terrine de foie gras à l'Armagnac**, piment d'Espelette et son chutney mangue épicé
- ✓ **Duo de foie gras** : terrine et Poêlé (**suppl. 6,00 €**)
- ✓ **Œuf cocotte**, Pancetta, Pecorino
- ✓ **Gambas pochées** dans son bouillon façon Thaï
- ✓ **Tataki de bœuf**, vermicelle de riz, petits légumes noisette cacahouète
-  **Tarte fine de légumes marinés**, servi avec sa crème Ricotta aux herbes fraîches, crumble noix

## Plats :

- ✓ **Magret de Canard** et son vinaigre de Mangue
- ✓ **Cassoulet Périgourdin**
- ✓ **Pièce du boucher** (selon arrivage), émulsion aux cèpes et poivre du Penja
- ✓ **Cote de Cochon Noir du Périgord grillée**, cuite basse température façon laqué
- ✓ **Ris de Veau** sauce Morilles (**suppl. 8€**)
- ✓ **Ris de veau façon Rossini** (foie poêlé et sa sauce Morilles) (**suppl. 10€**)
- ✓ **Poisson du marché** et son Risotto de Quinoa aux légumes
- ✓ **Wok de gambas**, légumes et nouilles de riz sautés
- ✓ **Pavé de Truite « Des Eaux de l'Inval » en croûte de noix**, émulsion petits pois menthe
-  **Omelette aux cèpes**

## Desserts :

- ✓ **Crème Brûlée au thé Coquelicot**
- ✓ **Entremet Framboise**, biscuit noix de coco et son miroir passion
- ✓ **Fondant au chocolat noir**, espuma de liqueur de clémentine
- ✓ **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**
- ✓ **Coque chocolat et sa mousse aux noix**, tuile aux noix
- ✓ **Gaufre parfumée à la verveine**, crème aux deux citrons, meringue basilic





# Formule « Brasserie »

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

Plat du jour + dessert du jour + un café

**21 €**

## Les salades :

- ✓ **Salade PLAISANCE** (Gésiers, magret séché, foie gras mi-cuit et noix) **21€**
- ✓ **Salade de Cabécou chaud** **18€**
- ✓ **Salade végétarienne** (légumes et fruits du moment) **18€**

## COUPES GLACEES :

**O' Périgord Givré :** (suppl. Formule 2,50 €)

- ✓ **Coupe Périgord** **12.00 €**  
(3 boules de Glace aux noix avec sa Liqueur aux noix)  
*Walnut ice cream with walnut liquor*
- ✓ **Coupe Colonel** **12.00 €**  
(3 boules de Sorbet citron avec Vodka)  
*Lemon sorbet with Vodka*
- ✓ **Coupe Lotoise**  
(2 boule sorbet citron, une boule vieille prune de Souillac,  
Eau de vie de prune de Souillac)  
*Lemon sorbet, old Souillac plum sorbet, Souillac plum brandy*



# Les Bambin 'ô

(-10ans)

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

13,00 €

Entrée / Plat / Dessert 17,00 €

## Entrée BAMBIN'O au choix :

- ✦ Assiette de charcuterie
- ✦ Tarte fine de légumes marinés
- ✦ Œuf cocotte Pancetta, Pecorino

## 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.

