



PLAISANCE

HÔTEL-RESTAURANT



**Formule au
Choix dans
toute la
carte**

Entrée/Plat : 31€

Plat/Dessert : 31€

Entrée/Plat/Dessert : 38€

Entrée/Plat/Fromage/Dessert : 48€

Une Entrée : 19€

Un Plat : 27€

Un Dessert : 10€



ENTREES :

- ✓ **Tartine pain de mie maison aux fruits secs de foie gras poêlé**, vinaigre de fraise réglisse, salade croquante
- ✓ **Terrine de foie gras à l'Hydromel du Périgord** et son chutney mangue épicées
- ✓ **Duo de foie gras** : Mi-cuit et Poêlé (Suppl. 6,00 €)
- ✓ **Croustillant de Gambas** marinée aux saveurs d'Asie
-  **Tarte fine de légumes** marinés à l'huile de noisette et vinaigre de pomme, servi avec sa brousse aux herbes fraîches
- ✓ **Tataki de bœuf Charolais**, salade croquante
- ✓ **Œuf cocotte au lard**, copeaux de tomme de brebis au piment d'Espelette
- ✓ **Fricassée de cœurs de canard persillés**

PLATS :

- ✓ **Magret de Canard** et son vinaigre de mangue
- ✓ **Pavé de Rumsteck Salers** sauce aux cèpes, poivre du Penja
- ✓ **Cassoulet Périgourdin**
- ✓ **Ris de Veau aux Morilles (suppl. 8,00 €)**
- ✓ **Ris de Veau façon Rossini** (foie poêlé et sa sauce Morilles) **Suppl. 10,00 €**
- ✓ **Côte de Cochon Noir du Périgord**, cuite basse température, crème de Cabécou au thym
- ✓ **Poisson du marché**, risotto de quinoa aux légumes
- ✓ **Pavé de Truite des « Eaux de l'Inval »** en croûte de noix, émulsion verveine citronnée
- ✓ **Omelette aux Cèpes**
-  **Pastilla de légumes au miel**, amandes et pistaches et son riz rouge parfumé au sésame

DESSERTS :

- ✓ **Crème brûlée lavande** et sa compoté d'abricot
- ✓ **Fondant au chocolat maison** et son émulsion de Tonka
- ✓ **Entremet citron cassis** (mousse citron, crémeux cassis, biscuit cuillère)
- ✓ **Pavlova exotique** : meringue citron vert, chantilly coco, ananas servi avec son coulis exotique
- ✓ **Chou praliné noix** façon Paris-Brest
- ✓ **Assiette de trois fromages**
- ✓ **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.)





LES SALADES :

- ✓ **Salade PLAISANCE** (Gésiers, magret séché, foie gras mi-cuit et noix) **23 €**
- ✓ **Salade de Cabécou chaud** **18 €**
- ✓  **Salade végétarienne** (légumes et fruits du moment) **18 €**
- ✓ **Salade de cœurs de canard persillés** **19 €**

COUPES GLACEES :

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

- ✓ **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



Formule « Brasserie »

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

Plat du jour + dessert du jour +
un café

29 €

AUJOURD'HUI AU MENU



Les Bambin'ò

(-10ans)

Entrée / Plat 14,00 €
Plat / Dessert 14,00 €
Entrée / Plat / Dessert 18,00 €

ENTRÉE BAMBIN'Ò AU CHOIX :

- ✦ Assiette de charcuterie
- ✦ Œuf cocotte au lard, copeaux de tomme de brebis au piment d'Espelette
- ✦ Tarte fine de légumes marinés à l'huile de noisette et vinaigre de pomme, servi avec sa brousse aux herbes fraîches

PLAT BAMBIN'Ò AU CHOIX :

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

DESSERT BAMBIN'Ò 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.



