



PLAISANCE

HÔTEL-RESTAURANT



Formule
au Choix
dans toute
la carte

O' Restau !

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 32€

Entrée/Plat/Dessert : 39€

Entrée/Plat/Fromage/Dessert : 49€

Une Entrée : 19€

Un Plat : 27€

Un Dessert : 10€

Formule « Brass' »


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

Plat du jour + dessert du jour +
un café


25 €



ENTREES :

- ✓ **Foie gras poêlé**, vinaigre de fraise réglisse, pain de mie maison aux fruits secs
- ✓ **Terrine de foie gras** au Rhum et son chutney mangue épicées
- ✓ **Duo de foie gras** : Mi-cuit et Poêlé (Suppl. 7,00 €)
- ✓ **Gambas** pochée au bouillon Thaï
-  ✓ **Tarte fine de légumes marinés** à l'huile de noisette et vinaigre de pomme, servi avec sa brousse aux herbes fraîches
- ✓ **Tataki de Canard**, salade croquante à l'huile de Noix
- ✓ **Œuf cocotte chorizo grillé**, cabécou, noix torréfiées
- ✓ **Fricassée de Cœurs de Canard** persillés

PLATS :

- ✓ **Magret de Canard** et son vinaigre de mangue
- ✓ **Brochette de Bœuf** sauce aux cèpes, poivre du Penja
- ✓ **Cassoulet Périgourdin**
- ✓ **Ris de Veau aux Morilles** (suppl. 9,00 €)
- ✓ **Ris de Veau façon Rossini** (foie poêlé et sa sauce Morilles) Suppl. 11,00 €
- ✓ **Côte de Cochon Noir du Périgord**, cuite basse température à la bière brune et au miel
- ✓ **Poisson du marché**,
- ✓ **Pavé de Truite des « Eaux de l'Inval »** à la crème de Noix
- ✓ **Omelette aux Cèpes**
-  ✓ **Pastilla de légumes au miel**, amandes et pistaches et son riz rouge parfumé au sésame


DESSERTS :

- ✓ **Crème brûlée** à la violette et cassis
- ✓ **Fondant au chocolat maison** et son émulsion fruits exotiques
- ✓ **Entremet abricot pistache chocolat** (mousse abricot et chocolat, biscuit pistache)
- ✓ **Tarte aux deux citrons**, sablé pavot et meringue basilic
- ✓ **Baba façon Périgourdin** et sa crème pralinée aux Noix
- ✓ **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



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 chorizo grillé, cabécou
- ✦ 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
- ✦ Fondant 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.

