

La Carte



Ici régalez-vous
avec des produits
frais et locaux cuisinés
quotidiennement avec amour

Salades & Casse-Croûtes

Salade Sarladaise 22€

Foie gras mi cuit au torchon,
magret séché maison, toast de
cabécou rôti, salades mixtes,
pickles de légumes, noix,
vinaigrette au Monbaziliac

Salade D'eau Douce 19€

Gravelax de truite du ruisseau
de l'Inval, mousse de fromage
Templier fumé au foin, pickles
de légumes, vinaigrette
herbacée, salades mixtes et
croûtons

Salade Vegetale 15€

Salades mixtes, légumes de saison
rôtis, toasts de tapenade, noix,
vinaigrette au miel

Bisteux Traditionnel 15€

Tourte de pommes de terre, lard,
oignons et crème fraîche d'Isigny

Tartine façon Tranchoir 15€

Plat en sauce à la viande effilochée
de sanglier servi "à l'ancienne" sur
une croûte de pain

L'assiette de L'innocent

Menu Enfant (-12 ans)

Toasts de rillettes d'oie
Filets de volaille panés
Pureé du chef
Compote maison

13€

Tapas des Compagnons

À partager à l'apéritif - À l'ardoise

Menu Retour de Campagne

Entrée, Plat 29€

Entrée, Plat, Dessert 36€

Plat, Dessert 25€

Entrées 13€

Foie Gras Rustique +3€

Foie gras IGP, mi-cuit au
Monbazillac au torchon,
toasts et chutney du moment

Tian de Légumes

Légumes de saison rôtis au thym,
miel et noix. Servi avec une salade

Tourin à L'ail

Soupe ancestrale périgourdine à l'ail,
aux œufs et mouillettes gratinées

Chaudron de Campagne

Œuf, crème fraîche d'Isigny, et
champignons frais de "Campagne"

Plats 19€

Magret Fermier Flambé

Magret fermier servi rosé, jus
corsé, flambé minute (ou pas)
à la "liqueur inconnue"

Poisson Rôti Entier

Truite du ruisseau de l'Inval, rôti
avec un risotto de petit épeautre,
sauce beurre blanc, huile d'herbes

Cuisse D'oie des Pruneaux

Cuisse d'oie fermière confite
et huile de romarin

Sanglier Gaulois +2€

Paré de sanglier sauce
marchand de vin à l'hydromel

*Nos viandes sont accompagnées de
purée à l'ancienne et de légumes
glacés et rôtis en robe des champs

Desserts 8€

Brioche Perdue

Servie avec un caramel au beurre
salé et une crème montée aux
poivres et baies torréfiées

Dariole poire amande

Pâte sucrée, crème d'amande,
poire pochée à la verveine

Mousse des Rois +1€

Mousse au chocolat au piment
d'Espelette, grué de cacao et
brisures de crêpes dentelles

Tarte Verjus façon
Citron Meringuée

Pâte sablée, crème de verjus au
romarin, meringue française