

# La Taula

au fil des saisons

## Les Entrées - 16€

Emincé de melon au magret de canard séché  
Truite saumonée en gravelax, caviar d'aubergine fumé  
Corolle de fond d'artichaut au chèvre frais  
Cou de canard farci par nos soins, salade à l'huile de noix  
Salade de Pamplemousse et crevettes, vinaigrette de mangue

## Les Entrées - 20€ (au menu supp de 7€)

Foie gras de canard mi-cuit et sa gelée de Monbazillac  
Foie gras de canard à l'hypocras, compotée de figes et betterave  
Assiette de duo de foies gras «IGP du Périgord»

## Les Plats - 22,50€

Cuisse de canard confite maison , galette de pommes de terre  
Rognon de veau cuit entier à la graine moutarde  
Parmentier de canard sauce Madère, bouquet végétal  
Dos de truite saumonée à l'oseille  
Carpaccio de tête et langue de veau cuites, vinaigrette d'herbes fraîches

## Les Plats - 29,50 € (au menu supp de 8€)

Escalopes de ris de veau aux cèpes  
Châteaubriand poêlé au jus de truffe  
Brouillade de truffe «tuber mélanosporum»  
Pâtes fraîches aux truffes d'été

## Les Fromages - 9,50€

Sélection de trois fromages affinés  
Croustillant de cabécou, salade à l'huile de noix

## Les Desserts - 9,50€

Soupe de fraises à la menthe, sorbet fromage blanc  
Nougat glacé aux noix, coulis de cassis  
Pruneaux au vin de Bergerac, granité vieille prune  
Terrine de chocolat glacé, sauce mentholée  
Crème brûlée aux framboises  
Clafoutis aux fruits du jour

### Menu à 37,50€

Soupe glacée  
Entrée  
Plat  
Sélection de fromages  
ou  
Dessert

### Menu à 44€

Soupe glacée  
Entrée  
Plat  
Sélection de fromages  
et  
Dessert

### Menu du marché \* à l'ardoise

19€

Une entrée, un plat  
ou  
Un plat, un dessert

### Menu enfant à 15€

Parmentier de canard  
et  
Glace/sorbet maison  
ou  
Moelleux au chocolat

Boissons non comprises  
Prix ttc, service compris

Viandes d'origines Françaises et U.E  
Tableau des allergènes à disposition

\*Menu servi uniquement le midi et en semaine