



**Yannick Bruneau**  
et  
son équipe vous proposent

Le Panier du Sarladais

Le plat du jour pour 13€, l'Entrée et le plat pour 19€,  
le plat et le dessert 18€ pour ou les 3 Plats pour 23€

Le Menu Découverte

Une entrée, un plat, le fromage et un dessert  
Au choix de la carte pour 45€

Le menu des petits Le chef vous propose  
Un steak haché du boucher

Ou une cuisse de poulet jaune

Ou un filet de poisson selon le marché

Garnitures et Dessert : Au choix 11.00€



## Les Mythiques du Périgord

Tourin crémeux et  
Sorbet tomate et caramel de vinaigre



Lobe de foie gras de canard au vin de Bergerac, chutney  
d'abricot et gaufre aux noisettes



Cocotte de cuisse de canard confite à la sarladaise



Cabécou et mesclun



Caprice Cénacois et sorbet cacao

35€

## MENU VEGETARIEN 25€

Velouté de carottes, mascarpone aux fines herbes.



Salade de lentille corail à la mangue et roquette.



Feuilleté de forestier.



Caprice Cénacois et sorbet cacao.



## Il était un foie pour débiter

Terrine de foie gras et magret au poivre Sichuan, confiture de piquillos et petit pain aux noix 15€

Escalope de foie gras à la poêle, consommé de canard et raviolis aux cèpes. 15€

Carpaccio de St Jacques en brochettes et Speck, réduction de tomate.  
13€

Assiette de jambon DUROC et salade de Roseval, à l'huile de truffe et condiments. 11€



## Les Poissons

Tempura de gambas à la « salsa verde » au basilic et spaghetti de légumes 23€

Marmite de truite et d'écrevisses aux légumes de saison. 25€

## Les Viandes

Magret de canard et sa peau croustillante laquée au soja, wok de légumes aux différents parfums. 23€

Croustillant d'agneau au caviar d'aubergine, sauce miel, anis et épices 23€

Cocotte de canard confit aux saveurs du Périgord. 37€  
(2 pers)



## Les Desserts

Crèmeux triangulaire aux parfums de vanille de bourbon et praliné. 8€

Tarte sablé en mille-feuille, chocolat / passion. 8€

La Vallée Noire 8€

Assiette de fromages affinés 7€

Nous l'espérons, pour votre plaisir, ici tout est frais, réalisé au moment, cela prend donc un peu plus de temps.

Merci de votre compréhension  
Yannick Bruneau