



# Carte des Entrées

## ENTREES

- Terrine de foie gras de canard mi-cuit ..... 12,5 €  
*(duck foie gras terrine)*
- Tartare de saumon aux saveurs du moment ..... 12 €  
*(salmon tartar with saeson flavours)*
- Escalope de foie gras de canard poêlée au verjus ..... 14 €  
*(pan-fried duck foie gras with verjuice)*

## SALADES

- Salade Périgourdine : Foie gras de canard, gésiers confits, magret de canard séché, noix et salade ..... 13 €  
*(salad with duck foie gras terrine, duck gizzards, dried duck breast, walnuts)*
- Salade de Cabécou : Toast de Cabécou au miel, Cabécou pané, magret de canard séché, noix et salade .....11 €  
*(salad with goat cheese toast with honey, goat cheese breaded, dried duck breast, walnuts)*
- Salade Gourmande : Omelette du jour, trappe d'Echourgnac toastée, magret de canard séché, noix et salade .....12 €  
*(salad with omelette of the day, cow cheese toast with walnuts, dried duck breast, walnuts)*
- Salade Fraicheur : Tartare de saumon, cabécou frais, noix et salade ..... 12,50 €  
*(salad with salmon tartar, goat cheese, walnuts)*

Prix nets, service compris