

# Les Chevaliers de La Tour

• Restaurant •

## MENU PERIGOURDIN 24,90€

### Entrées – Starter

**Salade Périgourdine** : Foie gras de canard 30%, gésiers, magrets séchés, noix

Perigourdine salad : Foie gras 30%, gizzards, dried duck breast, walnut

*Ou*

**Salade de grattons de canard (rillettes) et un toast de Rocamadour**

Salad with rilette of duck and local goat cheese toast

### Plats – Main

**Cuisse de canard confite et son jus à la truffe, pommes de terre sarladaises**

Confit duck leg and truffle juice, sarladaises potatoes

*Ou*

**Parmentier de canard confit et son jus à la truffe, bouquet de salade**

Duck parmentier with truffle juice, salad

### Desserts

**Gâteau aux noix**

Walnut cake

*Ou*

**Boules de glace artisanale (x2)**

Ice cream (x2)

**ENTREE / PLAT *ou* PLAT / DESSERT 23,50€**

**ENTREE / DESSERT 21,50€**

*(Fournisseurs de canard : Maison Rougié et Maison Albié Foie Gras)*

# Les Chevaliers de La Tour

• Restaurant •

## NOTRE CARTE

### ENTREES

<b>Foie Gras de canard 100% (recette maison) et sa compotée</b> Duck foie gras 100% (homemade) and compote	20,00€
<b>Salade du Périgord : foie gras de canard 30%, gésiers, magrets séchés, grattons de canard, toast de Rocamadour</b> Perigord salad : duck foie gras 30%, gizzards, dried duck breast, rilette and goat cheese	19,50€
<b>Salade César : poulet pané, capres, croutons, œuf, parmesan</b> Cesar salad : paned chicken, capers, croutons, egg, parmesan	17,50€
<b>Carpaccio de magret de canard, sauce Thai, salade</b> Duck breast carpaccio, Thai sauce, salad	16,00€
<b>Trilogie de tomates à l'ancienne, burrata crémeuse, basilic</b> Tomato trilogy, burrata creamy, basilic	14,50€

### PLATS

#### Viandes

<b>Magret de canard accompagné d'une sauce framboise, pommes de terre sarladaises</b> Duck breast, with raspberry sauce, sarladaises potatoes	23,90€
<b>Côte de cochon Rossini (foie gras poêlé, brisure de truffe), purée</b> Rossini Pork chop (pan-fried foie gras, truffle), puree	21,90€
<b>Brochette d'onglet de bœuf marinée, frites, salade</b> Beef skewers marinated, fries and salad	19,90€

#### Poissons et Légumes

<b>Poulpe à la persillade, poêlée de légumes de saison</b> Octopus with parsley, season vegetables	19,90€
<b>Poêlée de légumes de saison à la truffe</b> Season vegetables with truffle	13,00€

### SUPPLEMENTS

<b>Frites, pommes de terre sarladaises, purée, poêlée de légumes de saison</b> Fries, sarladaises potatoes, puree, season vegetables	4,50€
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

# Les Chevaliers de La Tour

• Restaurant •

## TOUS NOS DESSERTS

7,50€

**Gâteau aux noix**  
Walnut cake

**Salade de fruits de saison**  
Fruits season salad

**Profiterole glacée**  
Profiterole with ice cream

**Coulant au chocolat**  
Chocolate coulant



## **MENU ENFANT 10,50€**

♦ **Sirop aux choix**  
Sirup

♦ **Magret de canard ou volaille panée**  
Duck breast or paned chicken

**Pommes de terre sarladaises, frites ou purée**  
Sarladaises potatoes, fries or puree

♦ **Boule de glace (x1)**  
Ice cream (x1)

Cuisine faite Maison ➤ Canards de Dordogne, Viandes et produits Français

# Les Chevaliers de La Tour

• Restaurant •