

LA CARTE

Les fraîcheurs

Petite soupe fraîche de verdure

Cool, fresh and green soup

Une soupe tiède et froide selon le temps, à base de légumes du potager et d'herbes du château.

Salade de lentilles, brunoise croquante de légumes

Fresh lentils salad, crunchy brunoise of vegetables

Tartare de saumon au citron, huile d'olives vierges, fines herbes

Salmon tartar with lemon, virgin olive oil and herbs

Pâté en croûte – maison Levy, Hautefort

Assiette de légumes rôtis, croquants et rafraîchis - Plate of roasted then refreshed vegetables

Assiette de légumes multicolores rôtis au four, herbes du jardin.

Carpaccio de bœuf et sa salade mêlée

Beef carpaccio with salad

SUGGESTIONS DU MOMENT - Voir notre ardoise

Les galettes « farine de sarrasin »

Galette au beurre demi-sel

La galette des Petits Barons

Jambon, fromage / Ham, cheese

La Comtesse

Jambon, œuf, fromage / Ham, egg, cheese

La Duchesse

Œuf, fromage, sauce tomate / Egg, cheese, tomato sauce

La galette de la Baronne

*Légumes frais, salade, vinaigrette maison
Fresh vegetables, salad, homemade vinaigrette*

La galette du Prince

*Roquefort, crème fraîche, noix du château
Roquefort cheese, crème fraîche, walnuts of the chateau*

La galette de Hautefort

*Confit de canard, légumes rôtis, foie gras
Duck confit, roasted vegetables, foie gras*

Les crêpes sucrées

Crêpe au sucre

Crepe with sugar

Crêpe au sucre et beurre salé

Salted butter and sugar crepe

Crêpe au chocolat maison

Crepe with homemade chocolate

Crêpe confiture au choix Alain Millat

Crepe with choice of Alain Millat jams

Crêpe citron frais bio

Crepe with fresh organic lemon

Crêpe à la pâte à tartiner

Crepe with spread

Crêpe caramel au beurre salé, noix du château, chantilly

Salted caramel crepe, walnuts of the chateau, whipped cream

Crêpe pommes rôties au beurre, cannelle, noix du château

Crepe with apples roasted in butter, cinnamon, walnuts of the chateau

Crêpe banane, chocolat, chantilly

Crepe with banana, chocolate, whipped cream

Supplément Chantilly

Desserts du jour faits maison

Voir notre ardoise

Les glaces et sorbets

Glaces et sorbets du Périgord Roland

Manouvrier – maître artisan glacier

1 boule / 1 scoop of ice cream 3.50 €

2 boules / 2 scoops of ice cream 6 €

3 boules / 3 scoops of ice cream 8 €

Glace à l'italienne, le cornet 3.50 € / 5 €

Soft ice cream, with cone

LES BOISSONS

Eaux minérales et softs

Eau plate ou gazeuse (50 cl)	4,30 €
Eau plate ou gazeuse (75 cl)	7 €
Coca-Cola, Orangina, Perrier, Tonic, Ice Tea (33 cl)	3,80 €
Jus de fruits Alain Millat (20 cl) Abricot, fraise, pêche, orange, ananas, pomme, poire	4,50 €
Jus de fruits Alain Millat (33 cl) Abricot, fraise, pêche, orange, ananas, pomme, poire	6,80 €
Limonade Mona (33 cl) Pêche-abricot, orange, citron-citron vert	4,70 €

Boissons chaudes

Café ou décaféiné	2,40 €
Café allongé	2,80 €
Café noisette	2,90 €
Le Babyccino	3,80 €
Café crème	4,30 €
Cappucino	4,70 €
Chocolat chaud	4,70 €
Thés et infusions	4,50 €

Bières, cidres, vins

Bière blonde Leffe (25 cl)	4,50 €
Bière blonde Leffe (50 cl)	7,80 €
Bière Hoegaarden blanche (25 cl)	4,50 €
Bière Hoegaarden blanche (50 cl)	7,80 €
Bière du Chanoine (33 cl) Fabrication artisanale à Hautefort <i>L'amère, L'éphémère, La blonde, La dame Blanche</i>	5,80 €
Cidre Alain Millat (33 cl)	5,20 €
Cidre Alain Millat (75 cl)	13,80 €
Les Vins au verre (14 cl) Rouge, rosé, blanc	6 €
Verre de Monbazillac (14 cl)	7,50 €

Merci de votre visite !