

NOS SALADES

- Salade Saint Amand** (*salade, gésiers d'oie, magret de canard séché fourré au Foie gras*) **13 €**
Green salad with goose meat, smoked duck magret with foie gras
- ◆ **Salade Périgourdine** (*salade, gésiers d'oie, magret de canard fumé, noix*) **10 €**
Green salad with goose meat, smoked duck magret
- ◆ **Salade Fermière** (*salade, gésiers d'oie, rillettes de canard*) **10 €**
Green salad with goose meat and duck rillettes
- Salade de l'Abbaye** (*salade, gésiers d'oie, bloc de foie gras de canard*) **13 €**
Green salad with goose meat and duck foie gras
- ◆ **Salade Rocamadour** (*salade, 2 rocamadours AOC chauds ou froids*) **10 €**
Green salad and 2 small goat cheeses
- Salade Festival** (*grande assiette*) **14 €**
(*Salade, tomates, magret fumé, rillettes de canard, bloc de foie gras de canard*)
(Rocamadour AOC, sup: 1.50 €)
Green salad, tomatoes, smoked duck magret, duck rillettes, duck foie gras
- Salade à l'huile de noix et ses cerneaux** **5 €**
Green salad with walnut oil
- ◆ **Assiette de saumon fumé émulsion de balsamique à l'huile de noix et son tartare de concombre** **12 €**
Plate of smoked salmon with green salad

NOS FOIES GRAS DE CANARD

- Marbré de foie gras du Périgord aux pommes du Limousin** **13 €**
Duck foie gras layered with apples
- Escalopes de foie gras poêlées aux Pêches** **17 €**
Fried foie gras with cherry jelly
- Bloc de foie gras du Périgord avec morceaux** **12 €**
Duck foie gras
- Soupe** **5 €**