



AUBERGE DE LA SALVETAT

CADOUIN DORDOGNE

Route de Belvès 24480 CADOUIN Dordogne Tél. +33 (0)5 53 63 42 79 Fax +33 (0)5 53 61 72 05 email contact@lasalvetat.com

MENU

PRINTEMPS

Nos Formules

Plat + Dessert 27,00€

Entrée + Plat 27,50€

Entrée + Plat + Dessert ou Fromage 32,00€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert 37,00€

Prix Toutes Taxes Comprises, les pourboires restent à votre discrétion
Prices are inclusive of TVA, gratuities are at your discretion

*Nos sélections de produits du terroir

(v) plat végétarien

(sg) sans gluten

AMUSE BOUCHE

LES ENTRÉES

Saint-Jacques à la plancha, émulsion de langoustines (sg)

Seared Scallops with a langoustine emulsion

Suprême de volaille aux pistaches en gelée de Monbazillac (sg)

Chicken and pistachio terrine with Monbazillac wine jelly

Croustillant d'escargots au vin de Bergerac et sa crème d'ail*

Escargots between puff pastry crisps with a local red wine sauce and garlic cream

Jeunes poireaux en vinaigrette balsamique et huile de noix, œuf mollet et mimolette affinée* (v) (sg)

Young steamed leeks with a walnut oil and balsamic vinaigrette, soft boiled egg and aged Mimolette cheese shavings

Gravlax de saumon à la betterave, crème moutarde à l'aneth (sg)

Salmon marinated with beetroot, mustard and dill sour cream

Foie gras de canard mi-cuit maison, chutney Coing et pomme, et son verre de rosette ou de monbazillac *

Terrine of Foie gras mi-cuit with a quince and apple chutney and a glass of Rosette or Monbazillac

(supplément 5€)

LES PLATS

Médailon de Pintadeau farci aux châtaignes, sauce à l'estragon *

Tournedos of free-range Guinea fowl breast stuffed with chestnuts with a tarragon sauce

Filet de Cabillaud vapeur, sauce océane safranée (sg) *

Steamed loin of Cod with a seafood and saffron cream sauce

Filet de Canette poêlé et son caramel d'épices (sg) *

Breast of Duckling with a five spice and honey reduction

Tagliatelles aux légumes et crème de cèpes (v)

Taglitelli with vegetable ribbons and a creamy cèpe mushroom sauce

Carré d'agneau rôti et son jus au romarin (sg)

Rack of Lamb with a rosemary jus

Suggestions du Chef

Tournedos Rossini, Bœuf du Limousin, sauce Périgieux (sg)

Filet of prime Limousin beef topped with a slice of foie gras pôlé, red wine and truffle sauce

(supplément 10€)

Emincé de Ris de veau braisé, sauce morilles (sg)

Braised Veal sweetbread with a Morilles mushroom sauce

(supplément 10€)

Filet de Pigeon rôti et sa cuisse en ballotine farci au foie gras, jus à la truffe* (sg)

Roast breast of pigeon and leg stuffed with foie gras, truffle perfumed jus

(Supplément 5€)

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture de légumes variés

Notre viande bovine est d'origine française

LES FROMAGES D'ICI ET AILLEURS

Sélection maison

Selection of cheese

LES DESSERTS

à choisir à la commande

Please order your desserts in advance

Dacquoise légère aux amandes, chantilly lavande et coulis d'abricot

Light almond layer dessert, lavender cream and apricot coulis

Soufflé Glacé au sirop de sureau (sg)

Elderflower iced souffle

Pruneaux d'Agen pochés au thé camomille et à l'Armagnac, glace à la vanille*

Agen prunes steeped in camomile tea and Armagnac with vanilla ice cream

Crème brûlée parfumée au café (sg)

Coffee crème brulée

Tarte Tatin

Upside-down apple tart

Cheesecake au citron 'New York Style'

Baked lemon cheesecake with a cinnamon biscuit crust

Fondant chaud au Chocolat noir

Our speciality !

(supplément 2,50€)

LES DESSERTS GLACÉS

Mandarine impériale et sa liqueur

Mandarin sorbet with Mandarin Napoléon liqueur

Coupe Williams et sa liqueur*

Pear sorbet with Poire William liqueur

Coupe Cassis (Sorbet cassis arrosé de sa crème cassis)

Blackcurrant sorbet with Crème de Cassis

Coupe Périgourdine*

Walnut ice cream with liqueur de noix

Trio de Crèmes glacées ou sorbets

Your choice of three ice creams or sorbets

Les Sorbets - Cassis, Mandarine, Poire, Fraise

Les crèmes glacées - Chocolat, Caramel, Noix avec cerneaux, Nougat, Vanille