



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

ÉTÉ

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

Carpaccio de Saint-Jacques, marinade aux herbes et à la mangue (sg)

Thinly sliced scallops with a mango and herb marinade

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

Leek terrine with a walnut oil and balsamic vinaigrette, soft boiled egg and aged Mimolette cheese shavings

Roulé de suprême de volaille farci aux abricots et pistaches, coulis poivrons rouge (sg)

Breast of Chicken stuffed with apricots and pistachio nuts, red pepper coulis

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

Aiguillettes de canette au tempura à la bière, sauce ananas-gingembre

Strips of duck breast in a crispy beer tempura batter, pineapple and ginger sauce

Saumon mariné à la betterave et vodka, glace Wasabi

Salmon Gravlax marinated in beetroot and vodka, wasabi ice cream

Foie gras de canard mi-cuit maison, chutney coing et pomme, et son verre de rosette ou de monbazillac * (sg)

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

Pavé de cabillaud vapeur, sauce océane safranée * (sg)

Steamed loin of Cod with a seafood and saffron cream sauce

Filet mignon de porc, sauce charcutière (sg)

Pork tenderloin with a mustard and cornichon sauce

Filet de canette poêlé, jus de canard aux pommes * (sg)

Pan fried breast of duckling, with a duck and apple jus

Tagliatelles aux légumes et crème de cèpes (v)

Tagliatelli with vegetable ribbons and a creamy cèp mushroom sauce

Côtes d'agneau et son farci, jus au romarin

Rack of Lamb cutlets with a lamb and mushroom forcemeat, 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 pûelé, port 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 au café, coulis d'abricot (sg)

Moist almond meringue (like a macaron), coffee cream and apricot coulis

Soufflé Glacé au sirop de sureau (sg)

Light Elderflower iced cream souffle

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

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

Crème brûlée à la vanille de bourbon (sg)

Ann's classic Trinity 'burnt cream'

Tarte Tatin, glace caramel au beurre salé

Upside-down apple tart, salted butter caramel ice cream

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* (sg)

Pear sorbet with Poire William liqueur

Coupe Cassis (sorbet cassis arrosé de sa crème cassis)

Blackcurrant sorbet with Crème de Cassis (sg)

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