



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 28,50€

Entrée + Plat 29,00€

Entrée + Plat + Dessert ou Fromage 33,50€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert 38,50€

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

IGP (Indication Geographique Protégée)

AMUSE BOUCHE

LES ENTRÉES

Salade fraîcheur façon Asiatique, gambas marinées aux épices et vermicelle de riz frit (sg)

Salad of king prawns marinated with spices served with deep fried crispy rice noodles

Tagliatelles d'asperges vertes, poêlée de shiitake, Œuf en coque croustillante (v)

Green asparagus tagliatelle with pan fried shiitake mushrooms and crispy deep fried egg

Gravlax de saumon en tartare, crème montée au Combawa, chutney de mangues au piment d'Espelette et son crumble au basilic

Tartare of Salmon Gravlax with Kaffir lime cream, mango and chilli chutney and a Basil crumble

Poêlé de St Jacques sur caviar d'aubergine, Jambon de Pays séchées et Salade de roquette a l'huile de noix (sg)

Seared scallops on an Aubergine caviar with dried country ham and rocket leaves with a walnut oil dressing*

LES PLATS

Filet de Bar sur un écrasé de pois cassée, tomates confites, émulsion d'huîtres à la citronnelle (sg)

Seared filet of bar on a bed of crushed split peas with confit tomatoes and an oyster and lemongrass emulsion

Canette de Barbarie, mini carottes fanes et navets glacés blonds, purée de betterave rouge et son jus dolce forte (sg)

Pan fried breast of Barbary duckling with mini carrots, glazed turnips, a beetroot puree and sweet and sour jus

Risotto au Pesto et courgettes, tuiles croquantes au parmesan (v) sg

Risotto with courgettes and a classic basil and pinenut Pesto served with parmesan crisps

Ballottine de Volaille au foie gras, sauté de légumes printaniers et crème de champignons légères (sg)

Rolled supreme of chicken stuffed with foie gras, sauté spring vegetables and a light mushroom cream sauce

Notre viande bovine est d'origine française

SUGGESTIONS DU CHEF AVEC UN SUPPLÉMENT

En entrée

Foie gras de canard mi-cuit (IGP) en panure de Spéculoos, petite compotée et son jus de figes réduit au Porto* + 5€

Foie gras mi-cuit topped with a spiced shortcrust biscuit, fig and port compote and jus

En plat

Bœuf Charolais sur lit de polenta crémeuse à la truffe, et son jus braisé aux morilles* (sg) + 10€

Filet of prime Charolais beef on creamy corn polenta perfumed with black truffles and a jus with braised morel mushrooms

LES FROMAGES D'ICI ET AILLEURS

Sélection maison

Selection of cheese

LES DESSERTS

Tartare de fruits exotiques au sirop Thai, sablé Coco et son sorbet à la Mangue

Exotic fruits in a Thai perfumed syrup with a home-made mango sorbet and crunchy coconut biscuit

Le Baba aux Fraises et Coriandre fraiche en crème montée, compotée de « Gariguettes »*

Light brioche-like mini cake with fresh strawberry syrup, coriander cream and a Gariguettes strawberry compote

Ma tarte au Citron revisitée, sorbet Citron Vert au Basilic

Crunchy base with a lemon pastry cream, basil jelly, home-made lime and basil sorbet and batons of meringue

Croustillant Rice Krispies, mousse au lait Jivara Valhrona, sauce caramel à la Fleur de Sel et glace 70% chocolat

Crispy Rice Krispies base, topped with a Valhrona milk chocolate 'Jivara' mousse, salted butter caramel sauce and a home-made 70% chocolate ice cream

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

Les crèmes glacées – Chocolat au lait, Caramel, Noix avec cerneaux, Vanille