

Nos Vins en bouteilles

Rouge

PEYRETAILLE 20,00 €

Pécharmant

TER RAZ 14,00 €

IGP

Rosé

CHÂTEAU LES HAUTS DE BERNAC 12,00 €

Côte de Duras

Blanc

TER RAZ 14,00 €

IGP



Nos Vins au verre (14cl)

Rouge

PEYRETAILLE 5,50 €

Pécharmant

TER RAZ 4,50 €

IGP

Rosé

CHÂTEAU LES HAUTS DE BERNAC 4,00 €

Côte de Duras

Blanc

TER RAZ 4,50 €

IGP

Nos boissons fraîches

ABATILLES 4,00 €

ABATILLES GAZEUSE 4,50 €

VITTEL 25CL 3,50 €

JUS DE FRUIT (PAGO) 3,50 €

Orange, ananas, pomme, abricot

ICE-TEA 3,50 €

COCA-COLA 3,50 €

COCA-COLA ZERO 3,50 €

SCHWEPPES AGRUMES 3,50 €

LIMONADE 3,50 €

ORANGINA 3,50 €

PERRIER 3,50 €

PERRIER SIROP 3,80 €

VITEL SIROP 3,80 €

SIROP À L'EAU 2,00 €

Menthe, grenadine, citron, pêche

DIABOLO 3,80 €

Menthe, grenadine, citron, pêche

Nos boissons chaudes



EXPRESSO 1,50 €

DOUBLE EXPRESSO 3,00 €

NOISETTE 1,60 €

GRAND CAFÉ CRÈME 3,00 €

THÉ 2,80 €

CHOCOLAT 3,20 €

Bières

1664 (25cl) 3,80 €

GRIMBERGEN (25cl) 4,10 €

LA COUR DU MOULIN



CM

Nos salades

SALADE DE VIELCROZE.....28,50 €

Salade, tomates, cerneaux de noix, pâté de foie gras de canard truffé, 2 toasts de beurre de truffe, tranches de magret de canard séché, Cabécou chaud sur son toast, gésiers de canard, huile vierge de noix.

SALADE D'AIGUEVIVE.....18,00 €

Salade, tomates, cerneaux de noix, gésiers de canard, paté de foie gras de canard, tranches de magret de canard séché, huile vierge de noix

SALADE DU CHÂTEAU.....13,00 €

Salade, tomates, cerneaux de noix, Cabécou chaud sur son toast, tranches de magret de canard séché, huile vierge de noix

SALADE DU JARDIN.....11,00 €

Salade, tomates, lentilles, betteraves, huile vierge de noix et de noisette.



*Dans nos assiettes vous
pourrez découvrir des
produits élaborés sur le
Domaine par la maîtresse de
maison.*

*Dans l'année nous séchons nos
magrets, nous confectionnons
nos pâtés truffés et notre
beurre de truffe est préparé
avec de la truffe premier choix
tuber melanosporum de notre
terroir.*

Autour de la truffe

CROQUE MONSIEUR.....28,00 €

À la truffe noire du Périgord. Pain de campagne, beurre de truffe, emmental, lamelles de truffe, jambon blanc, salade verte.

BROUILLADE.....26,00 €

À la truffe noire du Périgord, salade verte.

RISOTTO.....25,00 €

À la truffe noire du Périgord, tranches de magret de canard séché.

Menu du Domaine 50€

PLANCHE DE DÉGUSTATION

Beurre de truffe et magret de canard séché

RISOTTO

À la truffe noire du Périgord

SALADE DE CABÉCOU

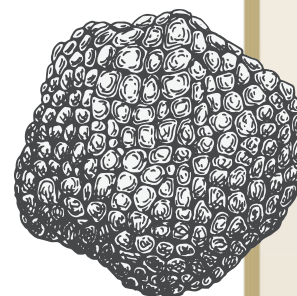
À l'huile vierge de noix

GÂTEAU AUX NOIX

Fait maison

1 VERRE DE VIN

CAFÉ



*Les truffes que nous vous proposons
lors de ce repas sont exclusivement
des truffes noires du Périgord,
Tuber-Mélanosporum, cavées en
Périgord.*

*Nous sélectionnons les plus belles
truffes durant l'hiver et nous les
conservons pour pouvoir vous
proposer des repas avec les
meilleures saveurs du Périgord Noir.*

Nos planches

DÉCOUVERTE DU PÉRIGORD.....23,00 €

Tranches de magret de canard séché, pâté de foie de canard, Cabécou, 4 toast de beurre de truffe.

PLANCHE DE CANARD.....18,00 €

Tranches de magret de canard séché, gésiers de canard, pâté de foie de canard.

PÂTÉ DE FOIE DE CANARD.....16,00 €

200g, supplément truffé 5,50€.

DEMI PÂTÉ DE FOIE GRAS DE CANARD.....8,00 €

100g, supplément truffé 3,00€.

GÉSIEERS DE CANARD.....10,00 €

Persillés et à l'huile vierge de noix.



Nos desserts

GÂTEAU AUX NOIX MAISON.....6,50 €

Avec sa boule de glace.

GLACE ARTISANALE DU PÉRIGORD

1 boule.....2,50 €

2 boules.....4,00 €

3 boules.....5,50 €

Chocolat, vanille de Madagascar, noix, fraise, vieille prune de Souillac, citron vert, caramel beurre salé, rhum raisin.

Menu enfant 8€

TRANCHE DE MELON

JAMBON & CHIPS

2 BOULES DE GLACE AU CHOIX



*À la Cour du Moulin, tous les
plats sont faits maison !*