



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

AUTOMNE

Nos Formules

Plat + Dessert 26,00€

Entrée + Plat 26,50€

Entrée + Plat + Dessert ou Fromage 31,00€

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

AMUSE BOUCHE

LES ENTRÉES

Rosace de sucrine aux émincés de poulet, sauce tartare*

Sucrine salad with sliced Chicken breast, caper and cornichon mayonnaise

Carpaccio de Saumon Gravlax et sa glace Wasabi

Salmon Gravlax with a Wasabi ice cream

Œuf poché sur son lit de roquette aux copeaux de parmesan (v)

Warm poached egg on a salad of rocket with parmesan shavings

Éventail de jambon de canard, palet de pruneaux aux noix*

Fan of dried Duck breast with prunes, walnuts and a little salad

Saint-Jacques à la plancha, crème d'agrumes, salade de jeunes pousses

Seared Scallops with a citrus cream sauce and salad leaves

Croustillant d'escargots au vin de Bergerac, crème d'ail*

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

Foie gras de canard mi-cuit maison, gelée de framboises, et son verre de rosette ou de monbazillac *

Terrine of Foie gras mi-cuit with a raspberry jelly and a glass of Rosette or Monbazillac
(supplément 5€)

LES PLATS

Tournedos de Pintadeau farci aux châtaignes, sauce aux cèpes*

Tournedos of free-range Guinea fowl breast stuffed with chestnuts, cèpe mushroom sauce

Dos de cabillaud au sabayon de Noilly Prat

Steamed loin of Cod with a vermouth mousse sauce

Carré d'agneau au jus de romarin

Rack of Lamb with a rosemary jus

Filet Mignon de porc, sauce moutarde à l'ancienne

Pork tenderloin, meat jus with a wholegrain mustard sauce

Feuilleté de Champignons et petits légumes du jour (v)

Puff pastry with Mushrooms in a cream sauce, vegetables of the day (v)

Filet de Canette et son jus de sureau*

Breast of Duckling with an elderberry jus

Tournedos Rossini, Bœuf du Limousin, sauce Périgueux

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

(supplément 10€)

Ris de veau poêlé, sauce morilles

Pan fried Veal sweetbreads with a Morilles mushroom sauce

(supplément 10€)

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

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

Panna Cotta à la vanille, gaspacho fruits rouges

Vanilla Panna Cotta with a red fruit gazpacho

Crème brûlée à l'orange

Orange crème brûlée

Le Sticky Toffee Pudding - un moelleux aux dattes, sauce caramel et beurre salé

Sticky Toffee Pudding with butterscotch sauce

Tarte au citron au mascarpone

Lemon mascarpone tart

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 d'une 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 fleur de sel, Noix avec cerneaux, Nougat, Vanille