

Les Incontournables de La Rhonie

La Rhonie's favourite Starters

☒ Foie gras d'oie mi-cuit et son confit de figues
Semi-cooked goose Foie gras and fig confit 14 €

Tartine campagnarde de La Rhonie

magret d'oie séché, rillettes d'oie, bloc de foie gras d'oie, tomates, salade
Country Toast from La Rhonie
Dried goose fillet, goose rillettes, block of goose Foie gras, tomatoes, salad 10 €

☒ **Euf cocotte aux cèpes et aux châtaignes du Périgord et mouillettes de campagne** Egg cooked with ceps and black Perigord chestnut, served with toasted bread sticks 12 €



NOUVEAUTÉS de La Rhonie

GRANDES SALADES

Our Dishes - advance booking required

☒ **Salade gourmande** tartare de tomates, tagliatelles de carottes, julienne de betterave quinoa et graines de sésame grillées 14 €
Country Toast from La Rhonie : tomates tartare, tagliatelles carots, beetroot julienne, quinoa and toasted sesame seeds

☒ **Salade gourmande du berger** idem salade gourmande, avec cabécou grillé sur toast 16,50 €
idem Country Toast from La Rhonie, with hot cabecou on toast



☒ **Burger du Berger** Burger of the Shepherd 15 €

steak haché limousin, tomme de brebis, salade tomates, oignons, sauce burger
Limousin hamburger, tomme of sheep, salad, tomatoes, onions, burger sauce

☒ **Burger périgourdin** Périgourdin burger 20 €

steak haché limousin, foie gras de canard mi-cuit trappe aux noix, salade, tomates, oignons, sauce burger
Limousin hamburger, foie gras, cheese with walnut, salad, tomatoes, onions, burger sauce

LÉGUMES en supplément

Vegetables - in addition

☒ **Pommes de terre à la sarladaise** 8 €
Traditional sarladaises potatoes

☒ **Cèpes du Périgord** Ceps from the Perigord 9 €

☒ **Salade** Salad 5 €

☒ **Frites fraîches** Home-made French fries 5 €

☒ **Gratin de légumes** Vegetables gratin 6 €



Local Cheese

Assiette de fromages

Cabécou, trappe d'Echourgnac tomme de brebis 11 €

☒ **Fromage blanc de la Ferme de la Brunie** 6 €
White cheese farmhouse

☒ **Cabécou chaud sur toast** 6 €
Hot cabecou on toast



Les Incontournables de La Rhonie

La Rhonie's favourite Starters

☒ **Confit d'oie persillé et croustillant de cèpes** 18 €
Perserved goose confit and crusty pastry with ceps

☒ **Magret d'oie rosé grillé et sa sauce aux cèpes** Grilled goose fillet with ceps sauce 20 €

☒ **Pavé de bœuf limousin, sauce aux cèpes et son croustillant de cèpes** 24 €
Limousin beef steak, ceps sauce and crispy ceps

☒ **Pavé de truite saumonée au beurre persillé et son écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives** 19 €
Salmon trout with parsley butter and mashed potatoes with olive oil

☒ **Omelette aux cèpes, pommes de terre à la sarladaise et salade de saison** 17 €
Ceps omelette with traditional sarladaises potatoes and season salad

☒ **Enchaud de porc, pommes de terre à la sarladaise et salade de saison** 17 €
Traditional roast pork with traditional sarladaises potatoes and season salad

Sur commande - advance booking required

minimum 2 personnes, prix par personne (for 2 persons minimum, price per person)

☒ **Cassoulet au confit d'oie** 16 €
Cassoulet with goose confit

☒ **Côte de bœuf, frites et salade de saison** 25 €
Beef prime rib served with fries and season salad

☒ **Parmentier d'oie, trappe aux noix, noix hachées grillées et salade de saison** 15 €
Mashed potatoes with goose confit, cheese with walnut, roasted walnut and season salad

DESSERTS

☒ **Tarte aux noix** 9 €
Walnut pie

☒ **Crème brûlée** 8 €

☒ **Croustillant aux fraises** 9 €
Crunchy strawberries

☒ **Mi-cuit au chocolat et sa glace maison** 8 €
Chocolate fondant and ice cream

☒ **Glace ou Sorbet maison** 6 €

Ice cream or Sorbet

chocolat, vanille, café, rhum raisins, citron, fraise, framboise
chocolate, vanilla, coffee, rum grape, lemon, strawberry, raspberry

Merci de les commander en début de repas
Please order at the beginning of the meal