

Entrée et plat ou Plat et dessert - 18,90 €

Starter and Main course or Main course and Dessert



Entrée, plat et dessert - 23 €

Starter, Main course and Dessert

Cabécou chaud sur toast
ou Bloc de foie gras de canard

Hot cabecou on toast or Block of goose foie gras

Manchons d'oie grillés ou Omelette aux cèpes

Grilled goose wings or Ceps omelette

Fromage blanc frais nature ou coulis de fruits rouges

ou Glace ou Sorbet maison

Fresh white cheese or red fruits coulis or Ice cream or Sorbet

MENU DES CABANES

The Huts Menu



*Marie-Rose et Serge
et toute l'équipe du Domaine vous souhaitent
la bienvenue et un excellent appétit*

MENU DU FORT DE LA RHONIE

The Rhonie's Fort menu

Entrée et plat ou Plat et dessert - 26 €

Starter and Main course or Main course and Dessert



Entrée, plat et dessert - 31 €

Starter, Main course and Dessert

Entrée, plat, fromage et dessert - 35 €

Starter, Main course, Cheese and Dessert

Foie gras d'oie mi-cuit et son confit de figues

Semi-cooked goose Foie gras and fig confit

ou Tartine campagnarde de La Rhonie

Country toast voir détail dans les Entrées, en page intérieure

Pavé de bœuf limousin, sauce aux cèpes et son croustillant de cèpes

Limousin beef steak, ceps sauce and crispy ceps.

ou Confit d'oie grillé, sauce aux cèpes

Grilled goose fillet with ceps sauce

ou Pavé de truite saumonée au beurre persillé
et son écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives

Salmon trout with parsley butter
and mashed potatoes with olive oil

Assiette de fromages du Périgord

Cheese plate of Perigord

Dessert au choix à la carte

Dessert from the menu



LES VALEURS DE LA RHONIE

La Rhonie's favourite Starters

Tous les plats que nous vous présentons sont faits maison à base de matières premières du Domaine de la Rhonie ou des exploitations environnantes.

We're happy to propose you all our home-made meals, prepared with La Rhonie's products and the ones from farms nearby.



- œufs, M. Marty, Castels eggs, M. Marty, Castels
- porc, Coudeyrat, Le Bugue pork, Coudeyrat, Le Bugue
- poisson, Les Eaux de L'Inval, Borrèze fish, Les Eaux de l'Inval, Borrèze
- bœuf, Boucherie de la Vallée, Castels beef, Boucherie de la Vallée, Castels
- oie, Domaine de La Rhonie geese, Domaine de La Rhonie
- fromage, Ferme de La Brunie, Sainte-Nathalène cheese, Ferme de La Brunie, Sainte-Nathalène

Serge, en cuisine, vous prépare, concocte et mitonne cette carte.

Serge is our Chef cooker who draws the menu and has got the pleasure to cook his favorite recipes for you.

Pas de produits industriels, pas de colorants, pas de conservateurs dans nos produits !

Our products do not contain the following substances : industrial products, food colouring, conservators.

Pour ces raisons, nous pouvons être parfois en rupture ou épuisement momentané de certains produits, ce qui assure toujours plus de fraîcheur.

These are the reasons why our products can sometimes be unavailable.

Please accept our apologies ; yet, this is how we can guarantee you the freshness of our products as well as a daily quality !

Veillez par avance nous en excuser,
mais c'est la seule garantie de vous offrir une qualité journalière.

Menu enfant

Children's menu (- 12 years) - 11,50 €

Entrée

Starter

Salade de crudités ou Rillettes d'oie

Vegetables or Goose rillettes

Plat

Main course

Omelette au fromage ou Saucisse de porc du Périgord

Cheese omelette or Perigord's pork sausage

frites, tagliatelles fraîches ou gratin de légumes

Fries or fresh pasta or vegetables gratin

Dessert

Glace maison 2 parfums au choix : vanille, fraise ou chocolat ou Fromage blanc fermier

Ice cream or White cheese farmhouse

