

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 de canard mi-cuit et son confit de figues Duck foie gras terrine with fig chutney **19 €**
ou Assiette de La Rhonie Rhonie's plate **16 €**
magret d'oie séché, rillettes d'oie, bloc de foie gras d'oie, tomate, salade, noix
La Rhonie's plate Dried goose breast fillet, goose rillettes, block of goose foie gras, tomatoe, salad walnut

Magret d'oie rosé grillé, et sa sauce aux cèpes **21 €**
Preserved goose breast with porcini mushrooms sauce

ou Confit d'oie persillé Preserved goose log **19 €**

ou Omelette aux cèpes Porcini mushrooms omelette **18 €**

Accompagnements :

pommes de terre à la Sarladaise et légumes du jour
with traditionnal sarladaises potatoes and vegetables at the day

ou Pavé de truite saumonée au beurre persillé **19 €**
et son écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
Trout steak for pave de truite, with parsley butter and mashed potatoes with olive oil

Assiette de fromages du Périgord
Perigord cheese plate

Dessert au choix à la carte
Dessert from the menu

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

Entrée | Rillettes d'oie Goose rillettes
Starter

Plat | Saucisse de porc
Main course Pork sausage
frites, ou légumes du jour
Fries or végétable, et the day

Dessert | Glace **2 parfums au choix** : vanille, fraise, caramel beurre salé ou chocolat **ou**
Fromage blanc, sucre, fruits rouges, coulis fruits rouges
Ice cream or White cheese



Salade gourmande

Gourmet salad

salade, gésiers de canard, tomate, oignons, pommes de terre, noix
salad, duck gizzards, tomatoes, onions, potatoes, walnut

16 €

Sur commande - *advance booking required*

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

Cassoulet au confit d'oie

Cassoulet with goose leg quarter

19 €

Côte de bœuf, frites et salade de saison

Beef prime rib served with fries and season salad

25 €

Parmentier d'oie, trappe aux noix, noix hachées grillées et salade de saison

Goose shepherd's pie, walnut flavoured cheese, roasted walnut and season salad

18 €



LÉGUMES en supplément

Vegetables – in addition

Pommes de terre à la sarladaise **6 €**
Traditional sarladaise potatoes with garlic and parsley

Cèpes du Périgord **9 €**
Porcini mushrooms from Perigord

Salade aux noix **5 €**
Salad with walnut

Frites **5 €**
French fries

Perigord
cheese plate

Burger du Berger **16 €**

Burger of the Shepherd

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

Assiette de fromages **9 €**

Cabécou, trappe d'Échourgnac, tomme de brebis

Cabécou chaud sur toast **6 €**

Fromage blanc **6 €**

sucre, ou coulis fruits rouge ou miel
White cheese, sugar, red fruits, coulis, honey

Tarte aux noix **9 €**

Walnut tart

Crème brûlée **8 €**

Creme brulee

Mi-cuit chocolat et sa glace **9 €**

Fondant chocolate cake and ice cream



Glace ou Sorbet (2 boules) **6 €**

Ice cream or Sorbet (2 scoops)

chocolat, vanille, caramel beurre salé, rhum raisins, citron, fraise, framboise
chocolate, vanilla, salted butter caramel, rum grape, lemon, strawberry, raspberry