

MENU "LA RHONIE"

The Rhonie's 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, pâté de foie gras d'oie (40 %), tomates, salade, noix
La Rhonie's plate Dried goose breast fillet, goose rillettes, goose foie gras (40 %), tomatoes, salad walnut

ou Salade de cabécous chauds sur toasts *Hot cabecou salad* **15 €**

salade, noix, 3 rocamadours sur toast, ail et persil, curry ou nature
salad, walnuts, 3 rocamadour goat cheese on toast, garlic and parsley, curry ou natural

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 traditional 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
frites, ou légumes du jour
Fries or végétable, et the day

Dessert | Glace 2 parfums au choix : vanille, fraise, caramel beurre salé ou chocolat



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 whit walnut

Frites **5 €**
French fries

LÉGUMES supplément
Vegetables – in addition



Faisselle **6 €**
sucre, ou coulis fruits rouge ou miel
White cheese, sugar, red fruits, coulis, honey

Tarte aux noix **8 €**
Walnut tart

Crème brûlée **8 €**

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



Assiette de fromages **9 €**
Cabécou, trappe d'Échourgnac, tomme de brebis

Cabécou chaud sur toast **5 €**

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

Sur commande - advance booking required

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

Cassoulet au confit d'oie **19 €**
Cassoulet with goose leg quarter

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 **18 €**
Goose shepherd's pie, walnut flavoured cheese, roasted walnut and season salad

