

## *Les entrées froides*

<b><i>La terrine de canard maison</i></b>	<b><i>9.50 €</i></b>
<i>Home duck terrine</i>	
<b><i>Salade a l'italienne</i></b>	<b><i>12.90€</i></b>
<i>(Salade, melon, bille de mozzarella, jambon cru)</i> <i>(Salad, melon, mozzarella ball, raw ham)</i>	
<b><i>Le duo de terrine de canard et foie gras</i></b>	<b><i>13,90 €</i></b>
<i>Duck terrine and foie gras duo</i>	
<b><i>La salade périgourdine</i></b>	<b><i>15.00 €</i></b>
<i>(Salade, foie gras, magret de canard fumé, jambon cru, pignons de pins)</i> <i>Périgord salad</i>	
<b><i>Le foie gras maison et sa confiture d'oignon</i></b>	<b><i>16.50 €</i></b>
<i>The foie gras and jam of onions</i>	

## *Les entrées chaudes*

<b><i>timbale d'escargots au riesling et ses petits légumes</i></b>	<b><i>11.90€</i></b>
<i>Timbale of snails with riesling and its small vegetables</i>	
<b><i>Risotto de saint jacques et queues d'écrevisses</i></b>	<b><i>15,90 €</i></b>
<i>Risotto of St Jacques and crayfish chef</i>	
<b><i>La cassolette de saint jacques au gewurztraminer</i></b>	<b><i>17,00€</i></b>
<i>Scallopes with Gewürztraminer</i>	