

Menu à 19,50€



Velouté de champignons de Paris, cappuccino de petit-pois - lardons,  
allumettes de magret séché,

Ou

Camembert rôti au cognac, mouillettes de pain aux noix.



Parméntier de joue de boeuf, jus réduit aux trompettes de la mort.



Dessert au choix

Menu à 22 €



Cœur coulant au foie gras et pain d'épices,

Ou

Samoussas de canard maison, crème de cèpes,



Magret de canard grillé, sauce au Porto,

Ou

Filet de bar à la plancha, sauce aux langoustines,



Dessert au choix.

### Menu à 28 €



Poêlée de langoustines, crème de Parmesan sur mousseline de patate douce,

Ou

Foie gras de canard poêlé (100 %), poire pochée et son sirop à la Badiane.



Filet de boeuf, sauce aux morilles,

Ou

Carré d'agneau rôti, crème à l'ail rose et romarin.



Assortiment de fromages.



Dessert au choix.

### Menu à 35 €



Le foie gras de canard (100 %) maison avec ses toast,



Poêlée de langoustines flambées à la vigille prune,



Magret de canard façon Rossini,

Ou

Filet de boeuf façon Rossini, sauce aux morilles (sup 2 €)



Assortiment de fromages,



Dessert au choix.

Menu enfant à 12€, veuillez nous consulter pour découvrir leur menu.

# La Carte



## Les entrées.

Vélouté de champignons de Paris, cappuccino de petit- pois - lardons, allumettes de magret séché,	8€
Champignons de Paris soup with peas mousse and dry breast of duck	
Salade de gésier de canard au vinaigre de cidre	8€
Goose gizzard salad with cider vinegar	
Camembert rôti au cognac, mouillettes de pain aux noix.	9€
Hot camembert (cheese) with cognac served with walnuts bread and salad.	
Cœur coulant au foie gras et pain d'épices	9€
Cake of foie gras with foie gras sauce and salad	
Samoussas de canard maison, crème de cèpes	9€
Duck meat with mushrooms in a crisp pastry, cream of cèpes	
Poêlée de langoustines, crème de Parmesan sur mousseline de patate douce,	12€
Langoustine with Parmesan sauce on smash sweet potatoes	
Foie gras de canard poêlé (100 %), poire pochée et son sirop à la Badiane.	12€
Pan fried foie gras with a pear and juice aniseed	
Salade Périgourdine	12€
Breast of duck, goose gizzard, foie gras and walnuts served with salad	
Le foie gras maison (100% foie gras) au Pinçau des Charentes avec ses toasts	12€
Terrine of foie gras with a taste of Pinçau des Charentes	
Salade de foie gras poêlé sur toast	12€
Pan fried foie gras with toast served with salad	
Omelette aux cèpes	12€

## Les Poisson



Filet de bar à la Plancha, crème de langoustines 16€  
Filet of bass with langoustine sauce.

## Les Viandes



Parméntier de joue de bœuf, jus réduit aux trompettes de la mort. 12€  
Gratin with cheek beef, potatoes, cook like a pot au feu

Magrèt de canard, sauce au Foie gras 13€  
Breast of duck with Foie gras sauce

Magrèt de canard façon Rossini 16€  
Breast of duck served with pan fried foie gras

Filet de bœuf, sauce aux morilles, 16€  
Filet of beef, with morels (mushroom)sauce

Carré d'agneau rôti, crème à l'ail rose et romarin. 16€  
Rack of lamb cook on the oven with garlic and rosemary sauce

## Les Desserts du trèfle



Assiette de fromages	5€
Crème brûlée à la Noix	5€
Profiterols, sauce chocolat chaud	5€
Crumble de pommes, poires et spéculos et sa glace vanille	5€
Mozzarella au chocolat, sauce caramel	5 €
Macarons au chocolat, crème aux Fruits de la Passion	5€
Assiette de glaces et sorbets	5€

À l'exception des glaces et sorbets tous nos mets sont réalisés par nos soins des sauces en passant par les garnitures, la pâte à chou, les macarons jusqu'à la sauce caramel.

Nous espérons que vous avez passé un agréable moment en notre compagnie et nous espérons vous revoir prochainement. Merci et à bientôt.

L'équipe du trèfle à quatre feuilles vous souhaite un bon appétit.



Un grand Merci pour



L'atelier d'Empéoutz : Mr et mme Galg, fournisseur de foie gras frais et tout ce qui tourne autour du canard.



Mr Lionel Petit, apiculteur, fournisseur de miel et pain d'épices.



La fromagerie Delcourt à Capdrot



Mr Cilat Daniel, confiturier, fournisseur de confitures en tout genre



Mr Guioni Francine et Maurice Viticulteur, fournisseur de vin de Pissenlit.



Mr Kozsiger Sam et sa femme fournisseur de pain

Suite à la baisse de la TVA que nous avons acquise le 01 Juillet 2009, nous avons décidé d'embaucher une personne supplémentaire et nous avons également décidé de baisser quelques prix sur les produits de consommation courant comme la formule du midi, le café, les eaux minérales, les sodas.....