

Les plats chauds

(Accompagnés de pomme de terre Beynacoises et légumes)

Magret de canard entier rôti au four, sauce miel 24€

Grilled duck breast baked, honey sauce (15 min of cooking minimum.)

Ris de veau aux morilles 26€

Veal sweetbreads, morel mushroom

Brochette de Saint Jacques snackée et son risotto au chorizo 24€

Snacked scallop skewer and chorizo risotto

Entrecôte grillée (environ 250 Gr) 24€
Sauce au choix : cèpes ou Roquefort

Beef grilled with Mushroom sauce or cheese Roquefort sauce

Omelette aux cèpes, salade verte 20€

Mushroom omelet and salad

Les desserts

Brioche perdue, coulis caramel beurre salé 8,00€
et boule de glace vanille

Lost brioche and its salted butter caramel coulis and scoop of vanilla ice cream

Café gourmand maison 8,50€

(Assortiment de mignardises)

Cheese cake au citron 8.50€

Lemon cheese cake

Trilogie de fromages 8,50€

*Tome du Périgord à la noix, cabécou du Périgord, St Nectaire fermier
Plate with 3 cheeses*

Gâteau aux noix, crème anglaise 8.50€

Walnut cake, custard

Les suggestions

Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison et son confit de figue cuit au chaudron 19€

Homemade semi-cooked duck foie gras terrine with cauldron-cooked fig confit

Ardoise du terroir 21€

Jambon de pays, pâté de foie de canard, manchons de canard, cabécou du Périgord, St Nectaire fermier, Tome du Périgord à la liqueur de noix et gelée de groseilles,

*Country ham, duck liver pâté, duck sleeves, goat cheese, Tome du Périgord with walnut liqueur,
St Nectaire fermier and redcurrant jelly,*

Burger Périgourdin à la viande de canard sauce au foie gras et frites 17€ (comté, tomate, oignons, cornichons, salade et viande haché de canard)

homemade Hamburger with duck meat, foie gras sauce and French fries (cheese, tomato, onions, pickles, salad and duck steak)

Les grandes assiettes

Salade César 17€

Salade, filet de poulet snackée, copeaux de parmesan, œuf dur, olives, sauce césar, croutons,
pignons et sésame

salad, chicken filet, parmesan pieces, egg, olives, caesar sauce, croutons

Salade Périgourdine 20€

Salade, gésiers d'oie confits, terrine de foie gras, manchons de canard, magret fumé et croutons et noix

Salad, candied goose gizzards, foie gras terrine, duck sleeves, smoked duck breast, walnuts, croutons

Assiette végétarienne 18€

Brick au Cabécou du Périgord et compotée d'oignons, légumes, salade, flan de courgettes

brick goat cheese and onion's jam, salad, vegetables, zucchini flan

- Nous tenons à votre disposition les étiquettes de traçabilité de nos viandes et produits frais.
- Le couvert supplémentaire facturé 5€

Formule au choix

Entrée + plat **28 €** / Plat + dessert **28€**

/

Entrée + plat + dessert **34€**

Les entrées

**Velouté de Butternut aux éclats de marrons
et son lard fumé**

Butternut velouté with chestnut pieces and smoked bacon

**Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison
et son confit de figue cuit au chaudron**

Homemade semi-cooked duck foie gras terrine with cauldron-cooked fig confit

**Salade de gésiers d'oie croustons et noix,
vinaigre de framboises**

Croutons and walnuts gizzard salad, raspberry vinegar

**Aumônière de saumon et sa fondue de poireaux
(attente 10 min)**

Salmon aumônière and leek fondue (10 min wait)

Les plats chauds

**Emincé de Magret de canard grillé sauce miel,
pommes de terre Beynacoises et ses légumes**

Grilled minced duck breast in honey sauce, potatoes and vegetable

Civet de chevreuil,

Pommes de terre Beynacoises et ses légumes

deer stew, potatoes and légumes

**Entrecôte grillée pommes de terre Beynacoises
Sauce Roquefort ou cèpes**

Grilled Entrecôte and potatoes, Roquefort cheese sauce or cèpes mushroom sauce

**Brochette de Saint jacques snackées
et son risotto au chorizo**

Snacked scallop skewer and chorizo risotto

Les desserts

**Brioche perdue, coulis caramel beurre salé
et boule de glace vanille**

*Lost brioche and its salted butter caramel coulis and scoop of
vanilla ice cream*

Gâteau aux noix

Walnut cake

Cheese cake au citron

lemon cheese cake

Café gourmand maison *assortiment de mignardises*

FORMULE DECOUVERTE 25€

**Pâté de foie gras de canard
Toast grillé**

**Confit de canard grillé
Pommes de terre
beynacoises**

Gâteau aux noix

Menu des petits canards

14 € (-10 ans)

Rillettes de poulet rôti

Steack haché

ou

**Emincé de magret de canard
grillé Frites**

1 boule de glace



Restaurant
Maleville



HÔTEL
ESSENTIEL

RESTAURANT
DE TERROIR



**A 80 m du restaurant,
nous vous proposons notre hôtel logis Pontet** :
10 chambres dans une demeure en pierre fondée en 1871,
confort repos et détente au pied du château de Beynac**



**Restaurant Maleville, salle panoramique, terrasse, brasserie,
accueil de groupes ou événementiel, soirée étape.**