

Le Relais du Paysan



Famille Cluzel à Carlux

Le Relais du Paysan

Menu Gourmand

Entrée-Plat + Fromage + Dessert

22€90

Généreuse salade périgourdine, avec gésiers de canard, bloc de foie gras 30% morceaux mi-cuits, magret séché et rillettes de canard, boules melon, petits fruits et autres ingrédients

Ou

Melon arrosé au vin de noix ou Monbazillac, avec tranches de magret séché de canard, bloc de foie gras 30% morceau mi-cuit, rillettes de canard, petits fruits et salade

— Et —

Trou périgourdin aux noix de la ferme,

glace aux noix maison et liqueur de noix,
peu alcoolisé, facilite la digestion

+ 2€50

— Et —

Rocamadour (fromage de chèvre), noix, miel et petits fruits

Ou

Fromage de brebis, noix, miel et petits fruits

— Et —

Gâteau aux noix de notre ferme,
et glace aux noix faite maison avec
les noix de la ferme, sorbet fraise
et crème anglaise

Ou

Gaufre croquante de la ferme,
sorbet fraise et glace aux noix
faite maison



Le Relais du Paysan

Menu Festin

Entrée + Plat + Fromage + Dessert
26€⁹⁰

Généreuse salade périgourdine, avec gésiers de canard, bloc de foie gras 30% morceaux mi-cuits, magret séché et rillettes de canard, boules melon, petits fruits et autres ingrédients

ou

Melon arrosé au vin de noix ou Monbazillac, avec tranches de magret séché de canard, bloc de foie gras 30% morceaux mi-cuits, rillettes de canard, petits fruits et salade

— Et —

Trou périgourdin aux noix de la ferme,

glace aux noix maison et liqueur de noix, **+ 2€⁵⁰**
peu alcoolisé, facilite la digestion

— Et —

Rôti de veau, sauce aux girolles et pommes de terre sarladaises

ou

Magret de canard,

sauce cèpes ou pêches et pommes de terre sarladaises **+ 2€**

ou

Confit de canard,

sauce cèpes ou pêches et pommes de terre sarladaises **+ 2€**

ou

Omelette aux cèpes, et pommes de terre sarladaises

— Et —

Rocamadour (fromage de chèvre), noix, miel et petits fruits

ou

Fromage de brebis, noix, miel et petits fruits

— Et —

Gâteau aux noix de notre ferme,
et glace aux noix faite maison avec
les noix de la ferme, sorbet fraise
et crème anglaise

ou

Gaufre croquante de la ferme,
sorbet fraise et glace aux noix
faite maison



Le Relais du Paysan

Menu Régali

Entrée + Trou perigourdin + Plat + Fromage + Dessert
29€⁹⁰

Généreuse salade périgourdine, avec gésiers de canard, bloc de foie gras 30% morceaux mi-cuits, magret séché et rillettes de canard, boules melon, petits fruits et autres ingrédients

Ou

Melon arrosé au vin de noix ou Monbazillac, avec tranches de magret séché de canard, bloc de foie gras 30% morceau mi-cuit, rillettes de canard, petits fruits et salade

— Et —

OFFERT

Trou perigourdin aux noix de la ferme, glace aux noix maison et liqueur de noix, peu alcoolisé, facilite la digestion

— Et —

Omelette aux brisures de truffes tuber Melanosporum et tuber Aestivum pommes de terre Sarladaises, réduction de vin de Cahors confit

Ou

Foie gras de canard poêlé, escalopé, sauce pêches + 6€
reduction de vin de Cahors confit
et pommes de terre Sarladaises

— Et —

Rocamadour (fromage de chèvre), noix, miel et petits fruits

Ou

Fromage de brebis, noix, miel et petits fruits

— Et —

Gâteau aux noix de notre ferme, et glace aux noix faite maison avec les noix de la ferme, sorbet fraise et crème anglaise

Ou

Gaufre croquante de la ferme, sorbet fraise et glace aux noix faite maison

Le Relais du Paysan

À la carte

Grandes assiettes généreuses typiques 17€50

Généreuse salade périgourdine, avec gésiers, rillettes, magret de canard séché, bloc de foie gras 30% morceaux mi-cuit, petits fruits et autres

Melon arrosé au vin de noix ou Monbazillac, avec tranches de magret séché de canard, rillettes de canard, bloc de foie gras mi-cuit 30% morceaux et salade (en saison)

Assiette végétarienne

Salade, tomate, melon en saison, petits fruits, fromage de brebis ou Rocamadour, pommes sarladaises et noix

Plats chauds complets généreux et typiques

Pommes de terre Sarladaises et grand accompagnement : salade, tomates, magrets séchés, rillettes de canard (assiette de 30 cm).
«La préparation peut occasionner un peu d'attente et nous nous en excusons »

Rôti de veau sauce girolles 20€50

Magret de canard sauce aux cèpes ou sauce aux pêches 20€50

Confit de canard sauce aux cèpes ou sauce aux pêches 20€50

Omelette aux cèpes 20€50

Omelette aux cèpes végétarienne avec Rocamadour ou brebis 20€50

Escalope de foie gras poêlée sauce pêches 26€50

Omelette aux brisures de truffes 22€50
(tuber Mélanosporum et tuber Aestivum)

Fromages 4€50

Rocamadour ou Brebis,
noix, miel et petits fruits

Desserts 6€50

Gâteau aux noix de la ferme,
glace aux noix, sorbet fraise
fait maison et crème anglaise

Gaufre roulée à l'ancienne,
sorbet fraise et glace aux noix
faite maison



Le Relais du Paysan

Menu pétitounes

Menu Enfant moins de 12 ans

3 MENUS AU CHOIX

Menu 12€

Assiette de charcuterie, avec magret séché et rillettes de canard, pommes de terre sarladaises et petite salade tomate, melon

Et en dessert Gaufre de la ferme, avec sorbet fraises fait maison

ou

Menu 14€

Omelette nature *Ou fines herbes*,

pommes de terre sarladaises, assiette de charcuterie avec magret séché, rillettes de canard et petite salade tomate, melon

Et en dessert Gaufre de la ferme, avec sorbet fraise fait maison

ou

Menu 16€⁸⁰

Confit de canard *Ou Rôti de veau* (sans sauce)

pommes de terre sarladaises

et assiette de charcuterie avec magret séché et rillettes de canard, salade tomate, melon

Et en dessert Gaufre de la ferme, avec sorbet fraise fait maison

Nous vous recommandons nos boissons issues de l'Agriculture Biologique Certifiées A.B.

Jus de kiwis BIO fermier 25 cl **4€²⁰**

Jus de pommes BIO fermier 25 cl **3€²⁰** 1L **9€⁹⁰**

Limonade BIO 25 cl **3€²⁰** 1L **9€⁹⁰**



Le Relais du Paysan

Apéritifs du pays servis avec noix salées offertes 4€20

Vin de noix, ou pêche, ou chataigne, ou verre de Monbazillac

Digestif Eau de Vie de Vieille Prune 5 cl 6€

Vins Blancs et Rosés direct propriétaire

Bergerac Blanc Château Ladesvignes 37,5 cl 11€ 75 cl 17€

Bergerac Rosé Château Ladesvignes 37,5 cl 11€ 75 cl 17€

Bergerac Rosé AOC certifié Agriculture biologique 75 cl 19€50

Château Les Miaudoux

Monbazillac AOC (vin blanc liquoreux) 37,5 cl 13€50

Cave de Monbazillac 75 cl 19€50

Vins Rouges direct propriétaire

Bergerac AOC 37,5 cl 11€

Château Ladesvignes 75 cl 17€

Cahors AOC Château d'Arquiès 75 cl 17€

Dordonia 24 Vignobles Dubard **Malbec Merlot** 75 cl 19€50

Bergerac AOC certifié Agriculture biologique 75 cl 19€50

Château Les Miaudoux

Côte de Bergerac AOC 37,5 cl 13€50

Château Ladesvignes « vieilli en fut de chêne, Velours » 75 cl 19€50

Cahors AOC 75 cl

Château d'Arquiès « vieilli en fut de chêne, Coups d'éclat » 19€50

Côteaux de Glanes (fruité direct producteur) 19€50

Vin de Domme proche Sarlat 75 cl 19€50

Pécharmant AOC 37,5 cl 15€

Château Biran 75 cl 23€50

Verre de vin 12 cl 3€80

Verre de Pécharmant 12 cl 5€80

Boissons

Bière Biologique artisanale 33 cl 4€20

Blonde ou Brune 75 cl 12€50

Cidre fermier Agriculture Biologique 75 cl 12€50

Jus de pommes fermier Agriculture Biologique 1L 9€90

Jus de kiwis fermier Agriculture Biologique 25 cl 4€20

Limonade BIO 75 cl 9€90

Verre de jus de pomme ou limonade 3€20

Eau minérale ou Gazeuse Abatilles 50 cl 3€20 1L 5€

Infusion, Café avec surprise de la ferme 2€

CHÂTEAU LE PALUEL

Une aventure historique depuis 1289



MONUMENT
HISTORIQUE

VU À LA TV

à 5 km de SARLAT

UN COMPLEXE FÉODAL AVEC SOUTERRAIN REMARQUABLE

UNIQUE
70 mètres
de souterrain
à découvrir

Ici, bat le cœur du Périgord



24200 ST-VINCENT LE PALUEL - 06 73 53 18 53 - chateaulpaluel.wixsite.com/website

Balade inoubliable

avec vue imprenable sur la Dordogne

Un sentier agrémenté de nombreuses cabanes en pierre sèche permet d'arriver à un magnifique belvédère panoramique surplombant la rivière Dordogne et la vallée des châteaux.

Le départ se trouve au pied de la colline à l'arrière du restaurant Le Rouffillac.

Une participation est demandée :

- 4€ / adulte
- 3€ / enfant (de 5 à 15 ans)

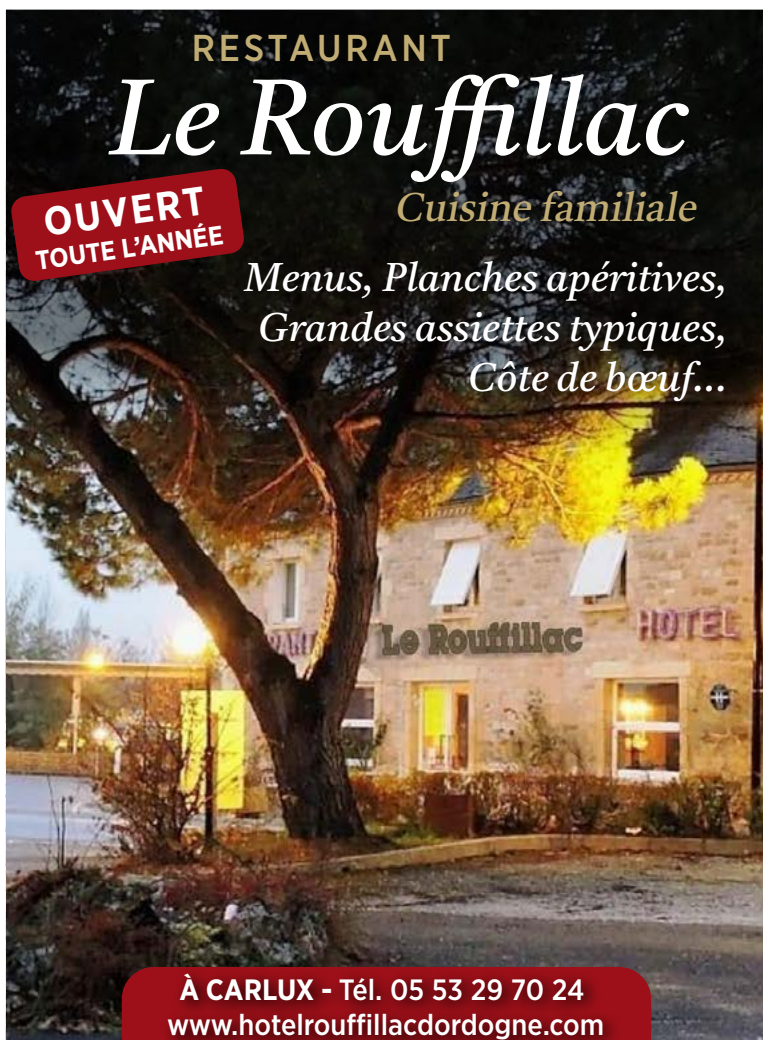
RESTAURANT

Le Rouffillac

Cuisine familiale

OUVERT
TOUTE L'ANNÉE

*Menus, Planches apéritives,
Grandes assiettes typiques,
Côte de bœuf...*



À CARLUX - Tél. 05 53 29 70 24
www.hotelrouffillacdordogne.com