

Le Monde de Lili

Notre chef et son équipe sont passionnés par l'art culinaire.

Nous privilégions les ingrédients frais, locaux et de saison, en travaillant en étroite collaboration avec des producteurs régionaux pour vous offrir des plats authentiques et savoureux.

Chaque plat est préparé avec soin, en respectant les traditions culinaires tout en y ajoutant une touche créative unique

cuisine maison

CARTE

Nos Plats

- Rôti de veau 22,50€
- Rôti de veau, sauce cèpes ou girolles, pommes de terre grenaille, salade, tomates, rillettes, magret salé maison, fruits de saison.*
- Assiette gourmande 24€
- Cuisse de canard confit, sauce cèpes ou poivre, pommes de terre sarladaises, salade, tomates, terrine de canard maison IGP Sud Ouest, rillettes, magret salé maison, fruits de saison.*
- Magret gourmand 24€
- Demi magret de canard, sauce porto, pommes de terre sarladaises, salade, tomates, terrines de canard maison IGP Sud Ouest, magret salé maison, fruits de saison.*
- Joue de boeuf et ses Légumes d'antan 23,50€
- Joue de boeuf, marinade au vin et cuisson au vin de cahors, pommes de terre grenaille, oignons grelot, carotte, navet brocolis, courgette, champignon.*
- Pièce du boucher 22,50€
- Pièce du boucher au choix du chef, sauce cèpes ou poivre, pommes de terre grenaille, salade, tomates, fruits de saison*

CARTE

Nos Plats

➤ Cassoulet Périgourdin 19,90€

Haricots blancs, carottes, saucisse de Toulouse, lard, manchon de canard, salade, tomates, fruits de saison.

➤ Parmentier de canard 18,90€

Viande de canard confit, purée de pommes de terres, carottes, salade, tomates, fruits de saison.

➤ Enchaud Périgourdin confit 18€

Rôti de porc, cuisson à la graisse de canard, ail, pommes de terre grenaille, salade, tomates, fruits de saison.

CARTE

Nos Entrées

- Feuilleté camembert 16,50€

Feuille de brick, camembert, pommes de terre, miel, jambon de pays, salade, tomates, magret salé maison, fruits de saison.

- Mille feuilles foie gras aux pommes caramélisées 18,50€

Feuille de brick, escalope de foie gras de canard IGP Sud Ouest, réduction de porto, pomme caramélisée, salade, tomates, fruits de saison.

- Terrine de foie gras de canard IGP Sud Ouest 16€

Terrine de foie canard maison IGP Sud Ouest marinade au choix du chef, salade, tomates, fruit de saison.

CARTE

Nos Salades

- Salade périgourdine 19,90€

Salade, gésier de canard, magret salé maison, terrine de canard maison IGP Sud Ouest, rillettes, tomates, noix, fruits de saison, sauce vinaigrette.

- Salade de chèvre chaud 17,90€

Salade, feuilleté de chèvre chaud, miel, lard grillé, magret salé maison, rillettes, tomates, fruits de saison, sauce vinaigrette.

- Salade végétarienne 14,90€

Salade, légume grillés de saison, tomates, noix, fruits de saison, sauce vinaigrette

MENUS

Entrée | plat **ou** Plat | dessert
ou Entrée | dessert 19,90€

Entrée | plat | dessert 24,90€

Entrées

➤ Salade périgourdine

Salade, gésier de canard, magret salé maison, médaillon de foie gras de canard, rillettes, tomates, fruits de saison, sauce vinaigrette.

➤ Salade chèvre chaud

Salade, feuilleté de chèvre chaud, miel, lard grillé, , rillettes, tomates, fruits de saison, sauce vinaigrette.

PLATS

➤ Confit de canard, pommes de terre sarladaises

➤ Rôti de veau, pommes de terre sarladaises

DESSERT

➤ Dessert au choix

NOS DESSERTS

- Crème brûlée 6€
- Mousse chocolat 6€
- Tartelette au noix 6,90€
- Assiette de fromages 7,50€

NOS GLACES

- ★ Menthe chocolat 2€ / boule
- ★ Vanille
- ★ Chocolat
- ★ Pistache
- ★ Café
- ★ Framboise sorbet
- ★ Citron sorbet
- ★ Fruits rouges sorbet