

# RESTAURANT JEHAN DE VALON



LE BARMAN VOUS PROPOSE

## COCKTAILS ALCOOLISÉS

|  |        |
|--|--------|
| <i>Fénelon</i> .....                               | 6.50€  |
| <i>Vin rouge, crème de cassis, liqueur de noix</i> |        |
| <i>Pousse l'Amour</i> .....                        | 10.00€ |
| <i>Liqueur d'Armagnac à l'orange, vin sauvage</i>  |        |
| <i>Gin tonic</i> .....                             | 10.00€ |
| <i>Hendricks, Tonic, Concombre</i>                 |        |
| <i>Spritz Italiano</i> .....                       | 10.00€ |
| <i>D.O.C. Prosecco, Apèrol, Eau Gazeuse</i>        |        |
| <i>Américano</i> .....                             | 10.00€ |
| <i>Martini rouge, Campari, Eau gazeuse</i>         |        |
| <i>Moscow mule</i> .....                           | 10.00€ |
| <i>Vodka, Citron vert, Ginger beer</i>             |        |
| <i>Negroni</i> .....                               | 10.00€ |
| <i>Vermouth rouge, Campari, Gin</i>                |        |

## COCKTAILS NON ALCOOLISÉS

|  |       |
|--|-------|
| <i>Beausite</i> .....  | 8.00€ |
| <i>Orange pressée, Jus de pomme, Sirop de fraise et limonade</i> |       |
| <i>Orange pressée</i> .....                                      | 5.50€ |

# MENU GOURMAND

38.00€



*Bisque d'écrevisses, raviole de langoustine et sa  
crème mascarpone aux piments d'Espelette*

*Ou*

*Ballotine de foie gras de canard mi-cuit "IGP du Sud-Ouest",  
Sirop au vin de Cahors et raisins confits aux épices*

*\*\*\**

*Dos de cabillaud confit, risotto aux coquillages,  
Légumes de saison et émulsion aux agrumes*

*Ou*

*Filet de bœuf, sauce au vin et échalotes confites,  
Patates douces rôties, légumes de saison*

*(Supp. Foie Gras poêlé 6€ )*

*\*\*\**

*Assiette de fromages affinés*

*(Saint-nectaire fermier, Cantal,*

*Rocamadour fermier et caillé de chèvre aux herbes*

*Ou*

*Dessert à la carte*

## ENTRÉES

*Oeuf parfait et magret fumé maison  
Crème moussueuse de petit pois et son toast de Mique* 14€

*Bisque d'écrevisses, ravioles de langoustines et sa  
crème mascarpone aux piments d'Espelette*  
15€

*Feuilleté de ris d'agneau du Quercy, jus de viande aux câpres* 16€

*Ballotine de foie gras de canard mi-cuit "IGP du Sud-Ouest",  
Sirop au vin de Cahors et raisins confits aux épices* 17€

*Foie gras poêlé aux pommes de Corrèze, vinaigrette aux noisettes  
et son toast de Mique* 19€

## PLATS

*Linguines alle vongole, coques et palourdes,  
Bisque d'écrevisses, coriandre* 17€

*Suprême de poulet "Label Rouge",  
Risotto aux asperges vertes du Quercy, sauce chimichurri* 18€

*Dos de cabillaud confit, risotto aux coquillages,  
Légumes de saison et émulsion aux agrumes* 21€

*Filet de bœuf, sauce au vin et échalotes confites,  
Patates douces rôties, légumes de saison (Supp. Rossini 6€ )* 23€

*Gigot d'agneau du Quercy "Label Rouge" (découpé en salle),  
Gratin de pommes de terre au Cantal, haricots blancs et ail confit* 25€

## TRUFFE DE LALBENQUE

*Œufs Brouillé aux truffes de Lalbenque et ses mouillettes* 24€

*Conchiglioni farci à la crème de cèleri,  
Truffe de Lalbenque, émulsion de parmesan* 25€

*Tourtières aux truffes Mélando de Lalbenque et foie gras poêlé,  
Sauce périgueux, mesclun de salade* 45€

## FROMAGES

*Rocamadour "Ferme Lacoste",  
Salade aux noix, confiture de cerises noires* 7€

*Assiette de fromages affinés (Saint-Nectaire fermier,  
Cantal, Rocamadour fermier et caillé de chèvre aux herbes)* 15€

## DESSERTS

*Fraises du Périgord et sa crème chiboust vanillée caramélisée,  
Crumble aux amandes* 12€

*Entremet exotique, sorbet coco et son coulis aux fruits de la passion* 12€

*Grosse profiterole maison, craquelin, glace vanille et sa sauce  
chocolat/noisettes* 12€

*Assiette de sorbets maison, tartare de fruits frais* 12€

## SORBET MAISON ARROSÉ 9€

*Sorbet mandarine, eau de vie "Mandarine Impériale"*

*Sorbet citron, vodka Absolut*

*Sorbet poire, eau de vie de poires william*

# MENU "ALZOU"

19.50€

(Uniquement le midi,  
Sauf dimanche et jours fériés)



*Linguines alle vongole, coques et palourdes,  
Bisque d'écrevisses, coriandre*

*Ou*

*Suprême de poulet "Label Rouge" à l'estragon,  
Risotto aux asperges vertes du Quercy, sauce chimchurri*

*Ou*

*Confit de canard, pommes grenailles rôties et salade verte*

\*\*\*

*Rocamadour fermier de la Ferme Lacoste,  
Petite salade aux noix, confitures de cerises noires*

*Ou*

*Pomme confite comme une tatin,  
Crème légère vanillée*

# MENU DU PETIT GASTRONOME

(enfant de moins de 12 ans)

14.00€



*Brochette de poisson du marché*

*ou*

*Suprême de volaille*

\*

*Linguine sauce crème*

\*\*

*Gâteau au chocolat,  
Crème légère vanillée*

*ou*

*Pôt de glace artisanale*