

Table d'hôtes

Menu : 1 plat salé et 1 dessert : 24 €
Plat seul : 19 €
Dessert seul : 7 €

Merci de commander votre repas à l'avance.

Tous les plats salés et sucrés sont cuisinés sur place à partir de produits frais.

E**nfants** (- de 10 ans), la plupart des plats sont possibles en demi-portions (et demi prix)

Allergènes : Chaque ingrédient peut être remplacé : n'hésitez pas à nous en parler

Lait beurre œufs fruits à coque soja gluten crustacés poissons sésame

Le salé

Inspiration Poke bowl
Sarrasin, saumon cru mariné (ou 2 œufs), crudités et fruits de saison selon jardin et marché

Salade asiatique
Vermicelle de riz, crudités, champignons noirs, crevettes, ail, gingembre frais

Potage et truite fumée de Dordogne
Carottes, butternut, navets…

Assiette périgourdine
« Verdure », tranche de bloc de foie gras de canard, 1 cabécou (lait de chèvre), magret de canard séché, Gésiers de canard, chutney figue-noix

Omelette aux cèpes
3 œufs, pommes de terre sarladaises et légumes du moment, cèpes de Bordeaux

Confit de canard
Pommes de terre sarladaises et légumes du moment, champignons de nos forêts

Curry thaï
Poulet, légumes du moment, riz, lait de coco, épices (peu piquant)

Poisson en papillote Selon arrivage
Légumes du moment, riz

Assiette légumes, légumineuses et féculents(végétarienne) - selon marché

Le sucré

Soupe de fruits de saison - éclats de macaron aux noisettes

Moelleux aux noix sur coulis de mûres

Délice podofocadien - entremets châtaigne, crumble, crème vanille

Mon dessert aux fruits façon tiramisù

Bon appétit !

Les Chambres du Ladoux
1230 route d'Agonac - Le Ladoux - 24310 Brantôme
06 85 28 18 51 - leschambresduladoux@gmail.com

Du 1/10/2026 au 30/11/2026
Tarifs nets, service compris