



La Gorissada

UNE ODYSSÉE AU PAYS DU GOÛT

The background of the entire page is a soft-focus photograph of a restaurant table setting. It shows white ceramic plates, a folded white napkin held by a silver napkin ring, and a glass. The lighting is warm and elegant.

Menu



*Marleen Lafond et le Chef Thierry Bardet
vous souhaitent la bienvenue à Lo Gorissado.*

*Arpentez les chemins qui parcourent cette carte, laissez-vous
guider par les saveurs de notre cuisine raffinée aux influences
traditionnelles et modernes à travers un Périgord renouvelé*



Thierry Bardet

Après une formation en lycée hôtelier, c'est en autodidacte au gré de ses voyages aux quatre coins du monde que notre chef, Thierry Bardet a acquis sa personnalité culinaire

Thierry Bardet associe les bases de la cuisine classique à sa créativité. Il imagine ses recettes originales et surprenantes à la manière d'un compositeur romantique, mêlant ses souvenirs d'ailleurs à la noblesse des produits de notre terroir pour célébrer l'art culinaire.

Avec passion, Thierry Bardet vous invite à partager, à travers sa cuisine autobiographique, sensuelle et élaborée, ces moments de vie qui l'ont marqué. Il vous fait plonger au cœur de son univers métissé, riche de couleurs et de saveurs.



Carte des entrées

Trilogie de foie gras (confit, mi-cuit, poêlé)	23,50 €
Foie gras de canard mi-cuit et chutney de figues	14,50 €
Rillettes de canard au foie gras	10,50 €
Croustillant d'escargots en persillade, jambon ibérique et vieux parmesan	14,50 €
Salade de cabécou chaud au miel et aux noix	8,50 €
Effilochée de morue et poivrons marinés au vinaigre de mangue	12,50 €
Assiette de la ferme	14,50 €
Omelette aux cèpes	12,50 €
Brouillade aux truffes	16,00 €
Entrée du moment	12,50 €



Carte des plats

Viandes

Magret de canard aux cèpes

- Demi 14,50 €
- Entier 27,00 €

Cuisse de canard confite, persillée 12,50 €

Manchons de canard confits 9,50 €

Pigeonneau rôti, sauce Périgueux et foie gras poêlé 28,50 €

Carré d'agneau rôti aux herbes fraîches du jardin 24,50 €

Omelette aux truffes 24,50 €

Brochettes d'agneau grillé 14,50 €

Ris de veau aux morilles 22,50 €

Suggestion du moment 16,50 €



Carte des plats

Poissons

Unilatérale de sandre, émincé de poireaux et câpre à queue	16,50 €
Unilatérale de saumon rôti aux cèpes	16,50 €
Curry coco, crevettes	16,50 €
Poisson du moment	14,50 €



Carte des desserts

Petite verdure aux noix et sélection de fromages affinés	9,50 €
Petite verdure de cabécou chaud au miel et aux noix	6,50 €
Extra coulant au chocolat noir	9,50 €
Canaille au citron, fraîcheur framboise	9,50 €
Gâteau aux noix, sirop d'épices et soufflé glacé aux noix	7,50 €
Crème brûlée à la fève tonka	6,50 €
Dessert du moment	8,50 €

Les Suggestions du moment



Menu formule

Entrée-Plat ou Plat-Dessert	19,50 €
Entrée-Plat-Fromage ou Dessert	28,50 €
Entrée-Plat-Fromage et Dessert	33,50 €

Mise en bouche

Entrées au choix

Croustillant d'escargots en persillade, jambon et vieux parmesan

Assiette de la ferme

Effilochée de morue et poivrons marinés au vinaigre de mangue

Suggestion du moment

Plats au choix

Manchons de canard confit

Brochettes d'agneau

Crevettes au curry

Suggestion du moment

Desserts au choix

Petite verdure aux noix et sélection de fromages affinés

Crème brûlée à la fève tonka

Gâteau aux noix, sirop d'épices et soufflé glacé aux noix

Douceur du moment



Menu Terroir

38,00 €

Mise en bouche

Entrées au choix

Assiette de la ferme

Foie gras de canard mi- cuit et chutney de figues

Salade cabécou chaud aux noix, miel et magret de canard fumé

Plats au choix

Demi-magret de canard grillé aux cèpes

Unilatérale de sandre émincé de poireaux et câpres à queue

Cuisse de canard confite et persillée

Fromage

Petite verdure aux noix et sélection de fromages affinés

Desserts au choix

Gâteau aux noix, sirop d'épices et soufflé glacé aux noix

Extra coulant au chocolat noir

Dessert du moment



Suggestion du Chef
sur le thème « Périgord authentique »
à 48€

Mise en bouche

Entrée au choix

Trilogie de foie gras (confit, mi- cuit, poêlé)
Brouillade aux truffes
Assiette de la ferme

Plat au choix

Magret de canard aux cèpes
Unilatérale de saumon rôti aux cèpes
Carré d'agneau rôti aux herbes fraîches du jardin

Fromage

Petite verdure aux noix et sélection de fromages affinés

Dessert au choix à la carte



Suggestion du Chef
sur le thème « Périgord d'Exception »
à 68€

Mise en bouche

Entrée
Trilogie de foie gras (confit, mi- cuit, pôelé)
et
Brouillade aux truffes

Plat au choix

Pigeonneau rôti, sauce Périgueux et foie gras poêlé
Carré d'agneau rôti aux herbes fraîches du jardin
Unilatérale de filet de saumon aux cèpes
Ris de veau aux morilles

Fromage
Petite verdure aux noix et sélection de fromages affinés

Dessert au choix à la carte

Menu Gouyat

(moins de 12 ans) 15,00 €



Mise en bouche



Manchons de canard confits

Ou

Saumon rôti



Extra coulant au chocolat noir

Ou

Crème brûlée à la fève tonka

Ou

Coupe de glace ou sorbet



Ce menu est une espèce rare, merci de ne pas le prélever afin qu'il puisse continuer à s'épanouir dans son environnement naturel.

*Retrouvez notre sélection de produits
gastronomiques dans notre boutique*

Restaurant Lo Gorissado - Le Pontou - 24200 St André d'Allas
logorissado@gmail.com – www.logorissado.com

05 53 59 02 39

