

# MENÚ DEGUSTACIÓN

## *- La Dordogne. Perigord -*



*Eclair con craquelin relleno de mousseline de queso de cabra y jamón de pato*

Foie a la plancha con chutney de manzana y albaricoque

Consomé de ave con ravioli de setas salvajes

Ensalada perigourdine compuesta por hojas verdes, virutas de bacon patata, judías verdes y tomate, aliñada con aceite de nueces

Sorbet de melocotón de viña con licor de Armagnac

Salmón con gelée de Monbazillac, apio bola y espinacas

Muslo de pato confitado con salsa de trufa

¿Dulce o salado? Postre a elegir  
Trío de quesos franceses con tostadas

o

Tarta cremosa de chocolate con praliné de nueces

Y para terminar  
Café y mini bavarois de fresas y verbena

**55 €**

Menu por persona

[IVA INCLUIDO]

# TASTING MENU

## *-The Dordogne. Perigord-*



Crackle-topped éclair filled with mousseline  
of goat's cheese and duck ham

Grilled foie gras with apple and apricot chutney

Consommé of chicken with wild mushroom ravioli

Périgord salad of green leaves, bacon shavings, potato, green beans and tomato, served with a walnut dressing

Vine peach sorbet with Armagnac

Salmon with Monbazillac gelée, celeric and spinach

Slow roast leg of duck with truffle sauce glaze

Sweet or savoury? your choice  
Trio of French cheeses with toasts

or

Creamy chocolate tart with walnut praliné

And finally...

Coffee and mini strawberry and verbena bavarois

**55 €**

Menu per person

(VAT INCLUDED)

# MENU DÉGUSTATION

— *La Dordogne. Perigord —*



Éclair farci à la mousseline de fromage de chèvre,  
jambon de canard et son craquelin

Médaillon de foie gras grillé avec chutney de pommes et abricots

Bouillon de poulet et ravioli de champignons sauvages

Salade périgourdine composée de feuilles vertes, copeaux de bacon, pommes de terre, haricots verts et tomates, assaisonnée d'huile de noix

Sorbet à la pêche de vigne et liqueur d'Armagnac

Saumon avec gelée de Monbazillac, céleri rave et épinards

## Cuisse de canard confite à la sauce aux truffes

¿Plutôt sucré ou salé? Choisi ton dessert

## Trio de fromages avec ses toasts

ou

## Tarte crémouse au chocolat et praliné aux noix

Et pour finir...

Café et mini bavarois à la fraise et à la verveine

**55 €**

## Menu par personne

(TVA INCLUS)



# TASTING MENU

*-The Dordogne. Perigord-*



---

Crackle-topped éclair filled with  
mousseline of goat's cheese and duck ham

---

Grilled foie gras with  
apple and apricot chutney



Consommé of chicken with wild mushroom ravioli

---

Périgord salad of green leaves, bacon shavings,  
potato, green beans and tomato,  
served with a walnut dressing



Vine peach sorbet with Armagnac

---

---

Salmon with Monbazillac gelée  
celeriac and spinach

---

Slow roast leg of duck with truffle sauce glaze



DESSERT ON YOUR CHOICE  
Trio of French cheeses with toasts

or

Creamy chocolate tart with walnut praliné

---

And finally:  
Coffee and mini strawberry and verbena *bavarois*

---



# THE DORDOGNE. PÉRIGORD.

As you know, Patrick is French, and every year we like to celebrate a French region. This time we have chosen the Périgord region, where we spent our winter holidays.

It is a region of high cliffs and deep river valleys, overlooked by castles that survived the Hundred Years' War between England and France, where the visitor can enjoy the landscapes and prehistoric sites of Sarlat, Bergerac and Rocamadour, surrounded by subterranean caves, beautiful green meadows and oak woods.

The rich and fascinating gastronomy of the Périgord is internationally recognised as being of the highest quality. Most notable are its goose and duck dishes, the 7 varieties of Dordogne strawberries and the region's cheeses and wines, as well as the produce of its woods and rivers – boletus mushrooms, truffles, nuts, honey and freshwater fish.

We hope that our menu will provide you with an introduction to this wonderful region.

*Bon appétit!*

Patrick James  
Chef diplômé par l'École Hôtelière de Granville



## **POUR OUVRIR L'APPÉTIT...**

---

Éclair farci à la mousseline de fromage de chèvre,  
jambon de canard et son croquelin

## **FOIE GRAS DE CANARD. LE PRODUIT PAR EXCELLENCE, EN VERSION GOURMANDE**

---

Médaillon de foie gras grillé avec  
chutney de pommes et abricots

## **APPETIZER TO WHET YOUR APPETITE**

---

*Crackle-topped éclair filled with  
mousseline of goat's cheese and duck ham*

## **DUCK FOIE GRAS. THE DELICACY PAR EXCELLENCE, SERVED IN ITS MOST GOURMET VERSION**

---

Grilled foie gras with apple and apricot chutney



**DE LA FERME À LA FORÊT  
EN HARMONIE**

---

Bouillon de poulet et ravioli de champignons sauvages

**FROM THE FARM  
TO THE FOREST**

---

Consommé of chicken with wild mushroom ravioli



## L'ENVIE D'UNE SALADE EST TOUJOURS PRÉSENTE **VOICI LA VERSION DU CHEF**

---

Salade périgourdine composée de feuilles vertes, copeaux de bacon, pommes de terre, haricots verts et tomates, assaisonnée d'huile de noix

## A SALAD ALWAYS APPEALS **AND HERE IS THE CHEF'S OWN VERSION**

---

Périgord salad of green leaves, bacon shavings, potato, green beans and tomato, served with a walnut dressing



## **UNE PETITE PAUSE, LE DIGESTIF IDÉAL**

---

Sorbet à la pêche de vigne et liqueur d'Armagnac

## **A PAUSE EN ROUTE: THE IDEAL DIGESTIF**

---

Vine peach sorbet with Armagnac



**DE LA RIVIÈRE DORDOGNE  
EN PASSANT PAR LES VIGNES DU MONBAZILLAC**

---

Saumon avec gelée de Monbazillac,  
céleri rave et épinards

**ALONG THE RIVER DORDOGNE  
BY WAY OF THE MONBAZILLAC VINEYARDS**

---

Salmon with Monbazillac gelée  
celeriac and spinach



**LE CHAMPIGNON LE PLUS RECHERCHÉ...  
IL Y-A-T'IL QUELQUE CHOSE DE MEILLEUR  
QUE DE FINIR AVEC DE LA TRUFFE?**

---

Cuisse de canard confite à la sauce aux truffes

**THE MOST SOUGHT-AFTER OF MUSHROOMS  
WHAT BETTER WAY TO END  
THAN WITH TRUFFLE?**

---

Slow roast leg of duck with truffle sauce glaze



## ¿PLUTÔT SUCRÉ OU SALÉ? - CHOISI TON DÉSSERT

---

Trio de fromages  
avec ses toasts

ou

Tarte crémouse au chocolat  
et praliné aux noix

## SWEET OR SAVORY? - YOUR CHOICE

---

Trio of French  
cheeses with toasts

or

Creamy chocolate tart  
with walnut praliné

## ET POUR FINIR...

### REPRÉSENTATION DU FRUIT DE LA RÉGION PAR EXCELLENCE

---

Café et mini bavarois à la fraise et à la verveine

## AND FINALLY...

### IN HONOUR OF THE REGION'S MOST RENOWNED FRUIT

---

Coffee and mini strawberry and verbena *bavarois*



# RESTAURANTE **PAN Y VINO**

PATRICK Y NOELIA

**55 €**

(TVA INCLUS)  
(VAT INCLUDED)

Menu par personne  
Menu per person



Camí de la Coixa, 3 - Torret - Sant Lluís - Menorca  
Tel. reservas 971 15 02 01 - [reservas@panyvinomenorca.com](mailto:reservas@panyvinomenorca.com)  
[www.panyvinomenorca.com](http://www.panyvinomenorca.com)