

MENU GOURMAND

Entrée + Plat + Dessert...39€

Mise en bouche de notre Chef

*Saumon Gravlax à notre façon,
crème aux herbes, mâche*

ou

*Stracciattella Campana, asperges vertes,
piquillos, mangue et streusel salé*

*Poisson du moment avec peau selon arrivage,
risotto au chorizo et pesto rosso*

ou

*Magret de canard « IGP Sud-Ouest » (env.200grs),
houmous de betterave, tombée de fèves et sauce Arlequin*

Cream cheese, myrtilles, muesli bio croustillant

ou

*Fondant mi-cuit au chocolat noir Valrhona "80% Equateur"
sorbet à la passion*



MENU SIGNATURE

Entrée + Plat + Dessert... **49€**

Mise en bouche de notre Chef

*Foie gras de canard mi-cuit,
préparé au vin blanc « Tendre » des “Côteaux de la Vézère”,
chutney de mangue et bun and roll brioché*



*Filet de Bœuf « France » à la plancha,
gratin de pommes de terre aromatisé à l'huile de truffe,
crème de champignons*



*Soufflé glacé aux noix du Périgord,
crème chantilly et sa liqueur “Denoix”*



NOTRE CARTE



ENTRÉES :

- Saumon Gravlax à notre façon, crème aux herbes, mâche 14€
- Stracciattella Campana, asperges vertes, piquillos, mangue et streusel salé 15€
- Foie gras de canard mi-cuit, préparé au vin blanc « Tendre » des « Côteaux de la Vézère », chutney de mangue et bun and roll brioché 21€

PLATS :

- Poisson du moment avec peau selon arrivage, risotto au chorizo et pesto rosso 19€
- Suggestion de notre Chef selon approvisionnement 19€ à 26€
- Magret de canard entier (env.400grs) IGP Sud-Ouest, houmous de betterave, tombée de fèves et sauce Arlequin 26€
- Filet de Bœuf « France » à la plancha, gratin de pommes de terre aromatisé à l'huile de truffe et crème de champignons 29€

FROMAGES :

- Rocamadour fermier AOP « Chez Barbarou » 5€
- Notre sélection de trois fromages régionaux 7€

DESSERTS :

- Cream chesse, myrtilles, muesli bio croustillant 8€
- Fondant mi-cuit au chocolat noir Valrhona « 80% Equateur », sorbet passion 9€
- Soufflé glacé aux noix du Périgord, crème chantilly et sa liqueur « Denoix » 10€