

# MENU GOURMAND

Entrée + Plat + Dessert...39€

*Mise en bouche de notre Chef*

\*\*\*

*Gyoza et millet bio gourmand,  
burrata crémeuse et sauce Ponzu*

*ou*

*Ajoblanco, pain grillé à l'ail et saumon Gravlax,  
coulis fruité et crème de balsamique de Modène*

\*\*\*

*Canard « IGP Sud-Ouest » (env.200grs) façon "Teriyaki",  
graines de sésame et julienne de légumes de saison*

*ou*

*Poisson du moment avec peau selon arrivage,  
riz vénéré au citron vert et mascarpone,  
sauce Hollandaise à la coco*

\*\*\*

*Rencontre entre la fraise et la lavande des Alix*

*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 :*

- *Gyoza et millet bio gourmand, burrata crémeuse et sauce Ponzu* 14€
- *Ajoblanco, pain grillé à l'ail et saumon Gravlax, coulis fruité et crème de balsamique de Modène* 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, riz vénéré au citron vert et mascarpone, sauce Hollandaise à la coco* 19€
- *Suggestion de notre Chef selon approvisionnement* 19€ à 26€
- *Canard « IGP Sud-Ouest » (env.400grs) façon « Teriyaki », graines de sésame et julienne de légumes de saison* 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 :*

- *Rencontre entre la fraise et la lavande des Alix* 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€