

# MENU GOURMAND

*Entrée + Plat + Dessert...39€*

*Mise en bouche de notre Chef*

\*\*\*

*Saumon Gravlax à notre façon,  
crème aux herbes, vinaigrette d'agrumes, mâche*

*ou*

*Tarte tatin oignons endives,  
émincé de porc « Label Rouge » de l'Aveyron*

\*\*\*

*Poisson du moment avec peau selon arrivage,  
risotto de petit épeautres et sauce Hollandaise*

*ou*

*Magret de canard « IGP Sud-Ouest »,  
purée de carottes au cumin, fondue de poireaux et crème de champignons*

\*\*\*

*Comme un tiramisu, crème mascarpone, citron spéculoos*

*ou*

*Moelleux au chocolat au lait caramel,  
crème glacée Fior di Latte*



# 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 figues et bun and roll brioché*



\*\*\*

*Filet de Bœuf « France » à la plancha,  
gratin de pommes de terre aromatisé à l'huile de truffe,  
sauce Moutarde Violette de Brive*



\*\*\*

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



# NOTRE CARTE



## *ENTRÉES :*

- Saumon Gravlax à notre façon, crème aux herbes, vinaigrette d'agrumes, mâche 14€
- Tarte tatin oignons endives, émincé de porc "Label Rouge" de l'Aveyron 15€
- Foie gras de canard mi-cuit, préparé au vin blanc « Tendre » des "Côteaux de la Vézère", chutney de figues et bun and roll brioché 21€

## *PLATS :*

- Poisson du moment avec peau selon arrivage, risotto de petit épeautres et sauce Hollandaise 19€
- Suggestion de notre Chef selon approvisionnement 19€ à 26€
- Magret de canard entier (env.400grs) IGP Sud-Ouest, fondue de poireaux purée de carottes au cumin et crème de champignons 26€
- Filet de Bœuf « France » à la plancha, gratin de pommes de terre aromatisé à l'huile de truffe et sauce moutarde violette de Brive 29€

## *FROMAGES :*

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

## *DESSERTS :*

- Comme un tiramisu, crème mascarpone, citron spéculoos 8€
- Moelleux au chocolat au lait caramel, crème glacée Fior di Latte 9€
- Soufflé glacé aux noix du Périgord, crème chantilly et sa liqueur "Denoix" 10€