## MENU GOURMAND

### Entrée + Plat + Dessert...39€



Mise en bouche de notre Chef

\*\*\*

Roulade de saumon fumé au fromage frais et herbes, coulis de poivrons

ou

Tourte Quercynoise

(viande hachée de canard IGP Sud-Ouest, pommes, oignons, ...)



\*\*\*

Poisson du moment avec peau selon arrivage, tarte tatin de légumes d'hiver et sauce Hollandaise

011

Suprême de Volaille IGP des Landes « Label Rouge », purée de butternut au lait de coco et sauce forestière



\*\*\*

Comme un tiramisu, crème mascarpone, pommes - caramel - streusel ou

Baba bouchon au Rhum, brunoise de mangue et coulis de mangue

### 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", confiture de châtaignes et bun and roll brioché



\*\*\*

Filet de Taureau « Charolais » 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



ENTREES:	
- Roulade de saumon fumé au fromage frais et herbes, coulis de poivrons	14€
- Tourte Quercynoise (viande hachée de canard IGP Sud-Ouest, pommes, oignons,	) 15€
- Foie gras de canard mi-cuit, préparé au vin blanc « Tendre » des "Côteaux Vézère", confiture de châtaignes et bun and roll brioché	de la 21€
PLATS:	
- Poisson du moment avec peau selon arrivage,	
tatin de légumes d'hiver et sauce Hollandaise	19€
- Suggestion de notre Chef selon approvisionnement	19€ à 26€
- Suprême de Volaille IGP des Landes « Label Rouge »	
purée de butternut au lait de coco et sauce forestière	26€
- Filet de Taureau « Charolais » 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, pommes-caramel-streusel	8€
- Baba bouchon au Rhum, brunoise de mangues et coulis de mangue	9€
- Soufflé glacé aux noix du Périgord, crème chantilly et sa liqueur "Denoix"	10€