

MENU GOURMAND

Entrée + Plat + Dessert...39€

Entrée + Plat OU Plat + Dessert : 34€

Plat chaud seul : 26€

Mise en bouche de notre Chef

*Burrata "D.O.C" crémeuse , soupe froide de courgettes bio
de Liourdres au basilic, pignons de pins grillés et
crème de balsamique de Modène "I.G.P"*

ou

*Tataki de poisson,
méli-mélo de légumes croquant et baies roses,
sucrine et sauce Ponzu*

*Poisson du moment frais
purée de légumes, sauce chimichurri*

ou

*Magret de canard "France Sud-Ouest" (env. 200grs) à la plancha,
risotto de petits épeautres aux champignons et sauce fruits rouges*

*Notre sélection de fromages régionaux du moment,
confiture de cerises noires et sucrine*

Crème mascarpone et fruits rouges comme un tiramisu

ou

Pavlova au chocolat et caramel

Supp.
6€



MENU SIGNATURE

Entrée + Plat + Fromage + Dessert... **49€**

Mise en bouche de notre Chef

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

*Filet de Bœuf "France" à la plancha,
pommes de terre grenailles de Bretenoux et
courgettes bio de Liourdres, sauce vin rouge*

*Notre sélection de fromages régionaux du moment,
confiture de cerises noires et sucrine*

*Soufflé glacé aux noix,
crème chantilly et sa liqueur "Denoix"*

