

MENU GOURMAND

Entrée + Plat + Dessert... 39€

Entrée + Plat OU Plat + Dessert : 34€

Plat chaud seul : 26€

Mise en bouche de notre Chef

*Saumon Bömlo en tataki et sésame, légumes croquant,
sauce Ponzu et sucrine*

ou

*Courge butternut et patate douce bio comme une tatin,
noisettes grillées, réduction de vin Paillé de Queyssac les Vignes*



*Poisson du moment avec peau à la plancha selon arrivage,
risotto crémeux et beurre blanc citronné*

ou

*Suprême de volaille IGP des Landes « Label Rouge »,
purée de panais aux épices et sauce forestière*



*Notre sélection de fromages régionaux du moment,
confiture de fruit rouge du moment et sucrine*

Supp.
6€

Comme un tiramisu, crème mascarpone, pommes, caramel et spéculoos

ou

Moelleux au chocolat noir et coulis aux fruits de la passion



MENU SIGNATURE

Entrée + Plat + Fromage + 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,
pommes de terre grenailles de Bretenoux,
sauce vin rouge*



*Notre sélection de fromages régionaux du moment,
confiture de fruit rouge du moment et sucrine*

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

