

# MENU GOURMAND

*Entrée + Plat + Dessert... 39€*

Entrée + Plat OU Plat + Dessert : 34€

Plat chaud seul : 26€

*Mise en bouche de notre Chef*

\*\*\*

*Houmous de pois chiche sur sa tartine de pain focaccia ,  
légumes marinés au basilic*



*ou*

*Noix de Saint-Jacques snackées,  
crémeux de butternut bio de Liourdres au lait de coco*

\*\*\*

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

*ou*

*Suprême de volaille IGP des Landes,  
tatin de légumes anciens et purée de panais,  
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*

*Baba au rhum, crémeux au chocolat noir*



# 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”*

