

DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR LE  
DÉJEUNER DU JEUDI, VENDREDI &  
SAMEDI MIDI - HORS JOURS FÉRIÉS

### MENU PRELUDE

Entrée, Plat, Dessert - 19€  
Verre du jour (10cl) - 4€

### LE DEJEUNER SIGNATURE

Entrée-Plat ou Plat-Dessert du Menu  
Signature - 28€\*

DISPONIBLE A TOUT MOMENT

### MENU SIGNATURE

Entrée, Plat, Fromage OU Dessert - 38€\*  
Entrée, Plat, Fromage & Dessert - 45€\*

### MENU ENFANT

Entrée&Plat du Menu Signature  
& Un Dessert Spécial Enfant - 18€\*

\*HORS SUPPLÉMENT

DISPONIBLE A TOUT MOMENT

# Menu Dégustation

Laissez-vous transporter par un voyage culinaire unique  
avec notre Menu Dégustation, une expérience  
en 5 ou 7 temps où l'improvisation et l'inspiration  
de notre cheffe Anaïs se marient aux trésors du marché.

Let yourself be carried away on a unique culinary journey with our Tasting Menu,  
a 5 or 7-course experience where our chef Anaïs's improvisation and inspiration blend with the treasures of the market

100% Surprise, 100% Plaisir.

### 5 temps

Pré Entrée - Entrée - Plat Viande ou Poisson  
Fromage - Dessert

59€

### 7 temps

Pré Entrée - Entrée - Viande - Poisson - Fromage  
Pré-Dessert - Dessert

76€

Accords Mets et Vins : sélection de 3 verres 35€ / pers ou sélection de 4 verres 41€ / pers

Afin de préserver l'harmonie de l'expérience, le menu est suggéré pour l'ensemble de la table.  
Votre confort et votre satisfaction sont nos priorités. Veuillez nous faire part de vos allergies, intolérances et  
préférences alimentaires. Nous adapterons votre plat avec le plus grand soin.

For a harmonious and personalized experience, this menu is suggested for all guests  
Your comfort and satisfaction are our priorities. Please share your allergies, intolerances, and dietary preferences with us so that  
we can provide you with a tailored experience



Gluten



Crustacés



Oeufs



Poisson



Moutarde



Soja



Céleri



Fruits à coque



Lait



Lupin



Mollusques



Sésame



Sulfites



Arachides

PRIX NETS, TTC, SERVICE COMPRIS.

# Menu Signature



## ENTREE

11€

### L'OEUF PARFAIT



Crème De Butternut, Guanciale Juste Snacké, Éclat De Marrons, Croûton  
Perfect Egg, Butternut Cream, Lightly Pan-Seared Guanciale, Chestnut Shards, Crouton

Suggestion de notre Sommelier : Mercurey Blanc Sec 2021, Les Doués, Château du Cray - 14€

### L'AUMONIERE DE CHORIZO



Tombée de Poireaux et Comté Râpé, Béchamel, Vichyssoise à l'Huile de Truffe  
Chorizo Purse (Aumônière), Braised Leeks, Grated Comté Cheese, Béchamel Sauce, Vichyssoise with Truffle Oil

Suggestion de notre Sommelier : Limoux 2023, Bugalys, Maison R Wessman - 11€

### LE FOIE GRAS DU SUD OUEST (+5€)



En Terrine avec Son Pain De Campagne, Compote De Pruneau D'Agen, Pain D'Épices  
Terrine Of South-Western Duck Foie Gras Teillet House Bread, Agen Prune Compote, Diced Gingerbread

Suggestion de notre Sommelier : Bergerac Moelleux - Aoc Rosette 2023, Chahuts, Château Combrillac - 8€

## PLAT

23€

### SUPRÈME DE VOLAILLE LABEL ROUGE BASSE TEMPÉRATURE



Purée de Panais, Jus de Viande Monté au Beurre, Choux de Bruxelles Snackés

Low-Temperature Label Rouge Chicken Supreme, Parsnip Purée, Meat Jus Mounted with Butter, Pan-Seared Brussels Sprouts

Suggestion de notre Sommelier : Saint Emilion Grand Cru 2018, Château Franc Grâce Dieu - 11€

### LE POISSON DU JOUR



Purée De Choux Fleur, Mayonnaise Café, Beurre D'Orange

Fish Fillet Depending On Arrival, Cauliflower Purée, Coffee Mayonnaise, Orange Butter

Suggestion de notre Sommelier : Mercurey Blanc Sec 2021, Les Doués, Château du Cray - 14€

### LE RISOTTO DE PETIT EPEAUTRE VEGETARIEN



Carotte Glacée, Crème de Roquette-Parmesan, Noisettes Concassées, Choux Fleur Vinaigrette

Small Spelt Risotto, Glazed Carrot, Rocket-Parmesan Cream, Crushed Hazelnuts, Cauliflower Florets in Vinaigrette

Suggestion de notre Sommelier : Limoux 2023, Bugalys, Maison R Wessman - 11€

### LE MAGRET DE CANARD FAÇON ROSSINI (+9€)



Jus De Viande Au Cassis, Oignon Grelot Glacé À Blanc, Risotto De Petit Epeautre Truffé

Duck Magret And Pan-Seared Foie Gras IGP Périgord Meat Jus With Blackcurrant, Pearl Onion Glazed White, Truffled Spelt Risotto

Suggestion de notre Sommelier : Pomerol 2020, Château La Rose Figeac - 17€

## FROMAGES

### LE TRIO DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS - 11€



Nous consulter

### LA NOISETTE



Praliné, Mousse Noisette, Caramel Beurre Salé

Praline, Hazelnut Mousse, Salted Butter Caramel

Suggestion de notre Sommelier : Bergerac Moelleux - Aoc Rosette 2023, Chahuts, Château Combrillac - 8€

### LA PAVLOVA « VERT PASSION »



Meringue Craquante, Ganache À La Pistache Intense, Éclats Torréfiés Et Gel De Fruit De La Passion  
"Green Passion" Pavlova: Crunchy Meringue, Intense Pistachio Ganache, Toasted Shards, And Passion Fruit Gel

Suggestion de notre Sommelier : Sauternes - Moelleux 2023, Château Rieussec - 18€

### LA SPHÈRE



Chocolat, Ananas Flambé Au Passoa, Crème Légère Vanille & Sa Glace Yaourt & Fleur D'Oranger

Chocolate Sphere, Pineapple Flambé With Passoa, Light Vanilla Cream & Its Yogurt & Orange Blossom Ice Cream

Suggestion de notre Sommelier : Sauternes - Moelleux 2023, Château Rieussec - 18€

# MENU 19€

## Prélude\*

### ENTRÉE

CRÈME DE ROQUETTE & PARMESAN      
Oeuf Parfait, Croûtons Dorés, Huile de Piment d'Espelette, Jambon Cru  
Seasonal Vegetable Velouté Croutons, Grated Comté Cheese,  
Karios Olive Oil

### PLAT

FILET DE POISSON SELON ARRIVAGE    
Tombée De Choux, Beurre Citronné  
Fish Fillet Subject To Arrival, Braised Cabbage, Lemon Butter

### DESSERT

FLAN À LA NOIX DE COCO      
Biscuit Madeleine  
Coconut Flan And Its Madeleine Biscuit

\*Served at lunchtime only, excluding Sundays and public holidays.

\*servi le midi uniquement sauf les dimanches et jours fériés

PRIX NETS, TTC, SERVICE COMPRIS.- MENU SERVI AU DÉJEUNER DE 12H00 À 13H15, DANS LA LIMITÉ DES STOCKS DISPONIBLES

"SÉLECTION DE NOS BOISSONS USUELLES ET VINS. LA CARTE COMPLÈTE DE NOS VINS (PLUS DE RÉFÉRENCES) ET DE NOS APÉRITIFS EST DISPONIBLE À L'INTÉRIEUR AUPRÈS DE NOTRE PERSONNEL DE SERVICE

### VINS ROUGES

#### SUD OUEST

IGP Périgord 	29,00 €
2023, Vieilles Vignes, Domaine de la Tuque	
Pécharmant	31,00 €
2022, Jour de Fruit, L'Ancienne Cure	37,5cl - 16,00 €
AOP Côtes de Bergerac	41,00 €
2023, L'Instant, Château Les Monderys	

#### BORDEAUX

Lalande de Pomerol	34,00 €
2022, Château de Siaurac	37,5cl - 20,00 €
Saint Emilion Grand Cru	49,00 €
2018, Château Franc Grâce Dieu	

### VINS BLANCS SECS

#### SUD OUEST

Bergerac	31,00 €
2022, L'Atypique, Les Hauts de Caillevet	

#### Graves

2020, Château Jouvente	42,00 €
------------------------	---------

#### BOURGOGNE

Chablis	41,00 €
2021, La Sereine, La Chablisienne	37,5cl - 23,00 €

#### VAL DE LOIRE

Pouilly Fumé	46,00 €
2022, Magma, Domaine de la Croisée	

### LES VINS AU VERRE

#### Vins "Coup de Coeur" en 15cl

Blanc	
Bergerac Sec	2022, Domaine Albert de Conti
Bergerac Moelleux - Aoc Rosette	2023, Chahuts, Château Combrillac
Rosé	
Côtes de Provence	2024, Château Pas du Cerf
Rouge	
Saint Emilion Grand Cru	2018, Château Franc Grâce Dieu

#### CLASSIQUES

Ricard ou Pastis - 2cl	3,50 €
Kir Maison - 10cl	6,50 €
Kir Royal - 10cl	9,50 €
Cocktail Surprise avec Alcool - 15cl	11,00 €
Pression - La Goudale	25cl - 4,00 / 50cl - 7,00€
Americano - 12cl	10,00 €
Champagne - 12cl	Brut - 10,00€ / Rosé - 14,00€
Spritz avec Apérol ou St Germain - 15cl	10,00 €

#### LES GINS

#### WHISKYS - 3 CL

Jack Daniel's - 3cl	6,00 €
Nikka - 4cl	6,00 €
Maker's Mark 10 ans - 4cl	7,00 €

#### DIGESTIFS

Menthe Pastille - 4cl	5,00€
Eau de vie de Poire - 4cl	8,50 €

Jus d'Orange, Ananas ou Pomme - 20cl	4,50€
Coca Cola, Orangina - 33cl	4,50€
Bière Sans Alcool - 25cl	4,00 €
Vittel - 50cl	5,00€
San Pellegrino - 50cl	5,00€
Abatilles Plate ou Pétillante - 75cl	7,00€
Chateldon - Naturellement Pétillante - 75cl	8,00 €

PRIX NETS, TTC, SERVICE COMPRIS.-L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION