



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
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

PRIX NETS, TTC, SERVICE COMPRIS. LES INFORMATIONS CONCERNANT LA PRÉSENCE DES ALLERGÈNES SONT À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DU PERSONNEL
DE SERVICE. TOUS LES PLATS SONT FAIT-MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET BRUTS, Y COMPRIS LES GLACES. NOUS UTILISONS DES FONDs ET FUMETS
LYOPHILISÉS EN TRÈS PETITE QUANTITÉ. NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

Menu Signature



ENTREE

11€

L'OEUF PARFAIT

Crème de Champignons, Croûtons, Huile de Truffe, Croustillant de Comté
Soft-Cooked Egg, Cream of Mushroom, Croutons, Truffle Oil, Crispy Comté Cheese

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

SAUMON GRAVLAX AUX AGRUMES

Mousse Citron Aneth, Betterave Rouge Cuite, Vinaigrette Agrumes et Baies Roses
Citrus Gravlax Salmon, Lemon Dill Mousse, Cooked Red Beetroot, Citrus And Pink Peppercorn Vinaigrette

Suggestion de notre Sommelier : Bergerac Sec 2022, Conti-Périgourdine, Domaine Albert de Conti - 8€

LA GAMBAS SAUVAGE DE MADAGASCAR (+5€)

Concassé De Tomate, Bisque De Gambas, Prune D'ente, Oignon Crispy
Wild Madagascar Shrimp, Tomato Confit, Shrimp Bisque, Agen Prune, Crispy Onion

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

PLAT

23€

LA JOUE DE COCHON

Purée de Panais, Sauce Vin Rouge Montée au Beurre, Pain de Campagne Croustillant
Pork Cheek, Parsnip Purée, Red Wine Sauce Mounted with Butter, Crispy Country Bread

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

LE POISSON DU JOUR

Tombée de Choux au Beurre d'Algues, Poire Poêlée, Crème de Lard
Fish Fillet According To Arrival, Braised Cabbage With Seaweed Butter, Pan-Seared Pear, Lard Cream

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

L'ASSIETTE FUSION VÉGÉTARIENNE

Fregola Sarda Crémeuse, Patate Douce, Prune, Piquillos, Beurre Citronné, Comté Affiné
Creamy Fregola Sarda, Sautéed Sweet Potatoes, Agen Prune, Piquillo Peppers, Lemon Butter, Aged Comté Cheese

Suggestion de notre Sommelier : Bergerac Sec 2022, Conti-Périgourdine, Domaine Albert de Conti - 8€

LE GRENADIN DE VEAU ROSSINI (+9€)

Écrasé de Pommes de Terre, Sauce aux Morilles, Pruneaux d'Agen, Foie Gras Poêlé
Veal Medallion, Crushed Potatoes with Hazelnut Butter, Morels Sauce, Prunes, Pan-Seared Foie Gras

Suggestion de notre Sommelier : Châteauneuf Du Pape 2022, Les Origines, Alain Jaume - 14€

FROMAGES

LE TRIO DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS - 11€

[Nous consulter](#)

DESSERT**

11€

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 POIRE

Ganache Montée au Miel, Poires Pochées Vin Rouge, Vanille, Anis Étoilé & Agrumes, Griotte
Whipped Ganache With Sweet Honey, Pears Poached, Vanilla, Star Anise And Citrus, Cherry

Suggestion de notre Sommelier : Champagne Rosé - Maison Christophe Labbé - 14€

LA BARRE CHOCOLATÉE

Brownie au Chocolat et Cacahuète, Namelaka Chocolat au Lait, Caramel Salé Tiède
Chocolate and Peanut Brownie, Milk Chocolate Namelaka, Warm Salted Caramel

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

**Nos Créations sont
faites maison et en
quantités limitées.
Nous vous
conseillons de les
choisir en début de
repas pour ne rien
manquer.

PRIX NETS, TTC, SERVICE COMPRIS. LES INFORMATIONS CONCERNANT LA PRÉSENCE DES ALLERGÈNES SONT À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DU PERSONNEL DE SERVICE. TOUS LES PLATS SONT FAIT-MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET BRUTS, Y COMPRIS LES GLACES. NOUS UTILISONS DES FONDUS ET FUMETS LYOPHILISÉS EN TRÈS PETITE QUANTITÉ. NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

MENU 19€

Prélude*

ENTRÉE

VELOUTÉ DE COURGE

Brebis Râpé, Petits Croûtons, Huile de Piment d'Espelette.

Creamy Butternut Squash Soup, Grated Sheep's Cheese, Small
Croutons, Espelette Pepper Oil

PLAT

PAUPIÈTE DE DINDE FARCIE

Semoule au Beurre, Sauce Moutarde,
Champignons de Paris Crus

Stuffed Turkey Paupiette, Buttered Semolina, Mustard Sauce,
Raw Button Mushrooms

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT

Poire, Crumble, Sorbet Pêche

Chocolate Mousse, Pear, Crumble, Peach Sorbet

Verre du jour - 10cl / Rouge, Blanc ou Rosé

Bergerac - Domaine de l'Ancienne Cure - Les Jeunes Vignes

4€

*servi le midi uniquement sauf les dimanches et jours fériés

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

PRIX NETS, TTC, SERVICE COMPRIS. LES INFORMATIONS CONCERNANT LA PRÉSENCE DES ALLERGÈNES SONT À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DU PERSONNEL DE SERVICE. TOUS LES PLATS SONT FAIT-MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET BRUTS, Y COMPRIS LES GLACES. NOUS UTILISONS DES FONDs ET FUMETS LYOPHILISÉS EN TRÈS PETITE QUANTITÉ. NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE