



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 FONDUS ET FUMETS
LYOPHILISÉS EN TRÈS PETITE QUANTITÉ. NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

Menu Signature



ENTREE

11€

L'OEUF PARFAIT

Crème de Champignon, Croûton, Huile de Truffe, Croustillant de Comté 18 Mois, Guanciale
Soft-Cooked Egg, Cream of Mushroom, Croutons, Truffle Oil, Crispy Comté Cheese, Guanciale

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

LA BETTERAVE ROUGE CRÉMEUSE

Buratta, Noisette Torréfiée, Vinaigrette Agrumes, Oignon Crispy, Mayonnaise au Miso Blanc
Creamy Cooked Red Beetroot, Buratta, Toasted Hazelnut, Citrus Vinaigrette, Crispy Onion, White Miso Mayonnaise

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

LA TERRINE DE FOIE GRAS DU SUD OUEST (+5€)

Pain De Campagne, Compote De Pruneau D'Agen, Dé De 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€

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 : 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 Épeautre Truffé

Duck Magret And Pan-Seared Foie Gras IGPPérigord 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

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 POMME

Mousse Légère Chocolat au Caramel, Compotée de Pommes Rôties Vanille-Rhum, Spéculoos

Apple Heart of Whipped Caramel Ganache, Roasted Apple Compote with Vanilla and Rum, Speculoos Crunch

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

LE MARRONNIER ACIDULÉ

Mousse à la crème de marron et rhum, gelée cassis, biscuit streusel coco, sorbet citron

The Tart Chestnut Tree Chestnut Cream And Rum Mousse, Blackcurrant Jelly, Coconut Streusel Biscuit, Lemon Sorbet

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

**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

BRICK DE THON CROUSTILLANTE

Salade Frisée, Vinaigrette Citronnée, Jeunes Pousses

Crispy Tuna Brick Frisée Salad, Lemon Vinaigrette, Young Shoots

PLAT

FILET DE POISSON DU MOMENT

Mousseline De Pomme De Terre, Crème De
Tomate Confite Et Ail

Fish Fillet Depending On Arrival Potato Mousseline, Cream Of
Confit Tomato And Garlic

DESSERT

DUNE BLANCHE

Nuage De Crème Fouettée Et Crème Pâtissière

La Dame Blanche (The White Lady) Cloud Of Whipped
Cream And Pastry Cream

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