

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



Œufs



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€

LA CRÈME DE CÉLERİ

Chorizo, Huile de Piment d'Espelette, Croquette de Brie, Noisettes Concassées, Brunoise de Granny Smith
Celery Cream, Chorizo, Espelette Pepper Oil, Sweet Brie Croquette, Crushed Hazelnuts, Tart Granny Smith Brunoise

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€

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

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 A Blanc, Risotto De Petit Épeautre 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

DESSERT**

11€

**Nos Créations sont faites maison et en quantités limitées.

Nous vous conseillons de les choisir en début de repas pour ne rien manquer.

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 A 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€

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€

MENU 19€

Prélude*

ENTRÉE

VELOUTÉ DE LÉGUMES

Croûtons, Comté Râpé, Huile D'olive Kalios

Seasonal Vegetable Velouté Croutons, Grated Comté Cheese,
Kalios Olive Oil

PLAT

SUPRÊME DE VOLAILLE

Grenailles Dorées, Sauce Au Poivre Vert,
Champignons Crus

Chicken Supreme Roasted Fingerling Potatoes, Green
Peppercorn Sauce, Raw Mushrooms

DESSERT

ÎLE FLOTTANTE

Crème Anglaise

Floating Island Custard Sauce (Crème Anglaise)

*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 Caillevel	
Graves	42,00 €
2020, Château Jouvente	
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

<u>Vins "Coup de Coeur" en 15cl</u>	
<u>Blanc</u>	
Bergerac Sec 2022, Domaine Albert de Conti	8,00 €
Bergerac Moelleux - Aoc Rosette 2023, Chahuts, Château Combrillac	8,00 €
<u>Rosé</u>	
Côtes de Provence 2024, Château Pas du Cerf	9,00 €
<u>Rouge</u>	
Saint Emilion Grand Cru 2018, Château Franc Grâce Dieu	11,00 €

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 €

SOFTS & EAUX

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 €

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 €