

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

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 CÉLERI

Chorizo, Huile de Piment d'Espelette, Croquette de Brie, Noisettes Concassées, Brunoise de Granny Smith
Celeriac 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

OEUF COCOTTE

Jambon Cru, Béchamel Noix De Muscade, Champignons, Gruyère Râpé

Oeuf Cocotte (Baked Egg) Cured Ham, Nutmeg Béchamel,
Mushrooms, Grated Gruyère Cheese

PLAT

FILET DE POISSON SELON ARRIVAGE

Quinoa Beurre Noisette, Sauce Tomates Confites,
Champignons Bruns Crus

Fish Fillet Subject To Market Availability Brown Butter Quinoa,
Confit Tomato Sauce, Raw Brown Mushrooms

DESSERT

ÎLE FLOTTANTE

Crème Anglaise

Floating Island Custard Sauce (Crème Anglaise)

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

Verre du jour - 10cl / 4€

Rouge, Blanc ou Rosé

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

*servi le midi uniquement sauf les dimanches et jours fériés