

# LA CARTE SIGNATURE



## POUR COMMENCER...

LE FILET DE TRUITE & ALGUE NORI BASSE TEMPÉRATURE\* - 12     
Coulis D'Épinard Gingembre | Mousse Citron Jaune | Tuile De Feuille De Brick Au Paprika  
Low-Temperature Trout Fillet And Nori Seaweed | Ginger Spinach Coulis | Lemon Mousse | Paprika Brick Pastry Crisp

LE BOUDIN NOIR & POULPE GRILLÉ | SAUCE FAÇON CHIMICHURRI - 14     
Purée D'Artichaut Montée À L'Huile D'Olive | Pignons De Pin Torréfiés | Vinaigrette Au Porto Rouge  
Black Pudding & Grilled Octopus, Chimichurri-Style Sauce, Artichoke Purée with Olive Oil, Roasted Pine Nuts, Red Port Vinaigrette

L'ŒUF PARFAIT\* - 11     
Crème De Petit Pois | Jambon Cru Du Périgord | Croûton De Pain De Campagne | Petit Pois Frais  
Perfect Egg | Green Pea Cream | Cured Périgord Ham | Country Bread Crouton | Fresh Green Peas

## LA SUITE...

LE PAVÉ DE COCHON SNACKÉ AU PIMENT D'ESPELETTE\* - 21   
Broccolis Tombés Au Beurre Noisette | Mousseline De Pomme De Terre | Sauce Au Poivre Noir  
Seared Pork Fillet With Espelette Pepper | Pan-Seared Broccolini In Brown Butter | Potato Mousseline | Black Pepper Sauce

LE FILET DE POISSON SELON ARRIVAGE\* - 23     
Risotto De Petit Épeautre | Asperge Du Moment | Crème De Beurre Noisette | Tuile De Grana Padano  
Fish Fillet According To Catch | Small Spelt Risotto | Seasonal Asparagus | Brown Butter Cream | Grana Padano Tuile

LE RIS DE VEAU CROUSTILLANT - 34     
Fricassée De Ris De Veau | Purée De Carotte | Pois Gourmands Sautés Au Beurre De Thym | Sauce Morilles  
Crispy Veal Sweetbread Fricassee | Carrot Purée | Sautéed Snow Peas With Thyme Butter | Morel Sauce

LA FREGOLA CREMEUSE\* - 19     
Crème De Beurre Noisette | Champignon Du Moment | Broccolini  
Kale, spinach, seasonal mushrooms, tangy cider cream, and crispy onions

## POUR FINIR...

LA NOISETTE DE CASTILLONNÈS - 11       
Coque Chocolat au Lait | Praliné | Mousse Noisette | Caramel Beurre Salé  
Praline, Hazelnut Mousse, Salted Butter Caramel

LA BARRE CHOCOLAT CACAHUÈTE FAÇON SNICKERS - 11        
Mousse Onctueuse À La Cacahuète | Cœur Coulant Au Caramel Beurre Salé Sur Une Dacquoise Fondante  
Chocolate & Peanut "Snickers-Style" Bar: Smooth Peanut Mousse | Salted Butter Caramel Melting Heart On A Soft Dacquoise

LA POIRE - 11     
Ganache Parfumée Au Rhum | Insert De Piores Comptées À La Vanille Bourbon | Enrobage Craquant  
Rum Scented Ganache Trompe-l'Oeil | Bourbon Vanilla Stewed Pear Insert | Crunchy Coating

LE TRIO DE FROMAGES - 11     
Nous Consulter [Please Ask Us](#)



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

**MENU DU JOUR**  
**MENU ENFANT**

**ENTRÉE, PLAT, DESSERT -19 + VERRE DU JOUR (10CL) - 4**  
**ENTRÉE\* & PLAT\* SIGNATURE + DESSERT DU JOUR -18**

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 - 59

PRÉ ENTRÉE  
ENTRÉE  
POISSON OU VIANDE  
FROMAGE  
DESSERT

### 7 TEMPS - 76

PRÉ ENTRÉE  
ENTRÉE  
POISSON & VIANDE  
FROMAGE & PRÉ DESSERT  
DESSERT

Laissez-vous guider avec notre sélection de 3 verres pour parfaire l'expérience (+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

PRIX NETS, TTC, SERVICE COMPRIS.

# MENU 19

## du jour\*

SEMAINE DU 27.04

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

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

### ENTRÉE

RÔTI DE PORC FROID      
Condiment Moutarde À L'Œuf Dur | Ciboulette | Croûtons  
Cold Roast Pork | Hard-Boiled Egg Mustard Condiment | Chives | Croutons

### PLAT

SUPRÊME DE VOLAILLE OU POISSON      
Risotto De Coquillettes Au Grana Padano | Champignons | Sauce Citronnée  
Chicken Supreme Or Fish Of The Day | Elbow Pasta "Risotto" With Grana Padano |  
Raw Mushrooms | Lemon Sauce

### DESSERT

MARQUISE CHOCOLAT     
Sorbet Poire  
Chocolate Marquise | Pear Sorbe


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

MODE DE PAIEMENTS ACCEPTES : CARTE BANCAIRES ( VISA, MASTERCARD, SANS CONTACT, AMERICAN EXPRESS) - ESPÈCES - TITRE RESTAURANT  
NOUS N'ACCEPTONS PAS LES CHÈQUES

"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 €
2024, Vieilles Vignes, Domaine de la Tuque	
Pécharmant 2024	31,00 €
2023, 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 €
2023, L'Atypique, Les Hauts de Caillevet	

Graves	42,00 €
--------	---------

2022, Château Jouvente

#### BOURGOGNE

Chablis 2022	41,00 €
2022, La Sereine, La Chablisienne	37,5cl - 23,00 €

#### VAL DE LOIRE

Pouilly Fumé	46,00 €
2023, Magma, Domaine de la Croisée	

### LES VINS AU VERRE

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

<b>Blanc</b>			
Bergerac Sec	2023, Domaine Albert de Conti		8,00 €
Bergerac Moelleux - Aoc Rosette	2024, Chahuts, Château Combrillac		8,00 €
<b>Rosé</b>			
Côtes de Provence	2024, Château Pas du Cerf		9,00 €
<b>Rouge</b>			
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

Citadelle - 4cl	5,00€
Tanqueray - 4cl	6,00€
Supplément Soft - 10cl	+4,00€

### WHISKYS- 3CL

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 €

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