

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 Tomato Confité | Chorizo Poêlé | Croutons Dorés | Brebis Râpé | Piquillos Tièdes À L'ail
Candied Tomato Cream | Pan-Seared Chorizo | Golden Croutons | Grated Sheep's Milk Cheese | Warm Garlic Piquillo Peppers

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 Broccoli 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

DEMI-MAGRET DE CANARD IGP PÉRIGORD - 34  
Foie Gras Poêlé | Purée De Carottes | Champignons Du Moment | Jus De Viande À La Griotte
Half Duck Breast | Pan-Seared Foie Gras | Carrot Purée | Seasonal Mushrooms | Morello Cherry Meat Jus

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 GRIOTTE - 11   
Fine Coque De Chocolat Noir | Mousse Au Chocolat Noir 55% | Cœur Fondant Griottes Acidulées | Amande Sauvage
Fine Dark Chocolate Mirror Shell | 55% Dark Chocolate Mousse | Melting Tart Morello Cherry Center | Wild Almond

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 11.05

*Served at lunchtime only, excluding Sundays and public holidays.
*servi le midi uniquement sauf les dimanches et jours fériés

ENTRÉE

VELOUTÉ DE COURGETTE FROIDE  

Brisure De Feta | Crouton | Huile D'Olive | Lardons

Chilled Zucchini Velouté | Feta Cheese Crumbles | Crouton | Olive Oil | Bacon Bit

PLAT

FILET DE POULET BASSE TEMPÉRATURE OU

FILET DE POISSON SELON ARRIVAGE   

Purée De Broccoli | Sauce Au Poivre | Haricot Mungo

Low-Temperature Chicken Breast Or Fish Fillet Depending On Arrival |
Broccoli Purée | Peppercorn Sauce | Mung Bean

DESSERT

BARRE PASSION   

Biscuit Madeleine | Meringue Française

Passion Fruit Bar | Madeleine Sponge | French Meringue


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 Caillevel	

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

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