

LA CARTE SIGNATURE



POUR COMMENCER...

LE FILET DE MAQUEREAU GRILLÉ - 10     

Mayonnaise Asiatique | Edamame | Radis Croquant | Oignon Crispy & Rouge | Bonite Séchée | Bouillon Japonais

Grilled Mackerel Fillet, Asian Mayonnaise, Edamame, Crunchy Radish, Crispy Onion & Red, Dried Bonito, Warm Japanese Broth

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

LE CRÉMEUX DE CAROTTE & L'ŒUF PARFAIT TIÈDE - 11    

Compotée D'Oignons Rouges | Huile De Noisette | Olives De Kalamata Concassées | Tuile De Pain Croustillante

Carrot Cream And Warm "Parfait" Egg | Red Onion Compote | Hazelnut Oil | Crushed Kalamata Olives | Crispy Bread Tuile.

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    

Mijoté De Légumes De Fin De Saison Hivernale | Jus De Crustacés Monté Au Beurre | Pickles De Carotte

Catch Of The Day, Late Winter Vegetable Stew, Buttered Shellfish Jus, Carrot Pickles

LE RIS DE VEAU CROUSTILLANT - 34   

Fricassée De Ris De Veau | Polenta Crémeuse | Sauce Morille | Oignon Grelot Glacé

Crispy Veal Sweetbread Fricassee, Creamy Polenta, Morel Sauce, Glazed Pearl Onion

LA FREGOLA CREMEUSE - 19    

Chou Kale | Épinards | Champignons | Crème De Cidre Acidulée | Oignons Crispy

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

LE MILLEFEUILLE - 11    

Feuilletage Caramélisé Croustillant | Crème Légère Mascarpone Vanille | Cœur Coulant Praliné Sésame & Pavot

Crispy Caramelized Puff Pastry | Light Vanilla Mascarpone Cream | Melting Sesame And Poppy Seed Praline Center

LA TARTE AU CITRON REVISITÉE - 10   

Meringue Suisse | Crème Citron | Sorbet Orange Sanguine | Zestes D'Agrumes | Gel À L'Ananas

Deconstructed Lemon Tart, Swiss Meringue, Lemon Cream, Blood Orange Sorbet, Citrus Zest, Pineapple Gel

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 30.03

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

*servi le midi uniquement
sauf les dimanches et
jours fériés

ENTRÉE

CARPACCIO DE BETTERAVE



Légère Mousse De Chèvre, Croûtons, Vinaigrette Balsamique

Beetroot Carpaccio, Light Goat Cheese Mousse, Croutons, Balsamic Vinaigrette

PLAT

ESCALOPE DE VOLAILLE PANÉE



OU FILET DE POISSON

Spaghetti Au Beurre Citronné, Câpres Capucines, Jus De Viande

Breaded Chicken Escalope or Fish, Lemon Butter Spaghetti, Nasturtium Capers,

DESSERT

PAVLOVA CROUSTILLANTE AUX POMMES



Chantilly Mascarpone

Crispy Apple Pavlova, Mascarpone Whipped Cream

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 €
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 €
2023, L'Atypique, Les Hauts de Caillevet	

Graves	42,00 €
--------	---------

2020, Château Jouvente

BOURGOGNE

Chablis 2020	41,00 €
2020, 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 Cœur " 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