

LA CARTE SIGNATURE



POUR COMMENCER...

LA RAVIOLE DE CHÈVRE FRAIS - 10



Carpaccio de betterave rouge, Vinaigrette Echalote & Baies Roses, Julienne de Chorizo, Huile de Sésame Grillé

Red Beetroot Carpaccio, Shallot & Pink Peppercorn Vinaigrette, Chorizo Julienne, and Toasted Sesame Oil

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AUX ÉPICES - 14



Compotée De Pruneau D'Agen, Noisettes Torréfiées, Gelée Au Vin Rouge Légèrement Sucrée

Infused with spices, served with Agen prune compote, toasted hazelnuts, and a delicate red wine jelly

LE SAUMON EN TATAKI - 12



Purée De Céleri Rôti Onctueuse, Vinaigrette Soja Et Huile De Sésame Grillé, Algue Nori, Petits Cubes De Céleri-Rave Tombés Au Beurre, Oignons Crispy

Creamy roasted celery purée, soy and toasted sesame vinaigrette, nori seaweed, buttered celery root dice, and crispy onions

LA SUITE...

LE SUPRÊME DE VOLAILLE LABEL ROUGE BASSE TEMPÉRATURE - 21



Purée De Panais, Jus De Viande Monté Au Beurre, Choux De Bruxelles Snackés

Parsnip purée, butter-mounted jus, and seared Brussels sprouts

LE FILET DE POISSON SELON ARRIVAGE - 21



Fregola Crémeuse, Brunoise De Pomme Rôtie, Crème De Cidre Acidulée, Chou Kale

Creamy fregola sarda, roasted apple brunoise, tangy cider cream, and kale

LE DUO DE SAINT JACQUES & LANGOUSTINES - 32



Risotto De Petit Épeautre,, Sauce Coco Safranée, Épinards

Artisan chorizo, saffron-infused coconut sauce, and fresh spinach

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 Sale

Praline, Hazelnut Mousse, Salted Butter Caramel

LA SPHÈRE - 11



Chocolat Noir, Ananas Flambée à la liqueur Exotique, Crème Vanille, Sorbet Fleur d'Oranger

Pineapple flambéed with exotic liqueur, vanilla cream, and orange blossom sorbet

LE CHOCO CACAHUÈTE - 10



Barre Brownie Cacahuètes, Namelako Chocolat au lait, Caramel Tiède

Peanut brownie bar, milk chocolate namelako, and warm caramel

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

ENTRÉE, PLAT, DESSERT -19 + VERRE DU JOUR (10CL) - 4

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
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

SEMAINE DU 16.02

Prélude*



ENTRÉE

OEUF COCOTTE



Champignons De Paris, Béchamel À La Noix De Muscade,
Petits Lardons, Croûtons

Baked Eggs, Button Mushrooms, Nutmeg Bechamel Sauce, Bacon Bits, Croutons

PLAT

FILET DE POISSON OU RÔTI DE PORC



Risotto De Coquillettes Au Parmesan, Crème De
Roquette, Pousses De Roquette.

Catch Of The Day Fish Fillet Or Roasted Pork, Parmesan
Elbow Pasta Risotto, Arugula Cream, Baby Arugula

DESSERT

BARRE CITRON



Biscuit Madeleine, Meringue Française

Lemon Bar, Madeleine Sponge Cake, French
Meringue

*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 LIMITE 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 Caillevet	

Graves	42,00 €
--------	---------

2020, Château Jouvante	
------------------------	--

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

Vins "Coup de Coeur" en 15cl

Blanc		
Bergerac Sec	2022, Domaine Albert de Conti	8,00 €
Bergerac Moelleux - Aoc Rosette	2023, 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