

MENU 38€*

Signature



Entrée - 11€

L'Oeuf Parfait

Crème de Topinambour, Croûton, Huile de Truffe, Jambon à la Truffe

Le Tataki de Thon

Sésame, Mayonnaise Nori, Radis Daikon, Vinaigrette Asiatique, Oignon Crispy

Le Foie Gras (Supp + 5€)

Foie Gras Mi Cuit IGP Périgord, Chutney de Framboise, Tuile de Pain de la Maison Teillet

Plat - 23€

Le Canard

Demi-Magret de Canard IGP Périgord, Comptée d'Echalotes, Mousseline de Pommes de Terre, Salade de Choux Rouge Croquante, Sauce à l'Orange

Le Filet de Poisson

Croquette de Patate Douce, Betteraves Poêlées, Mayonnaise à l'Encre de Sèche, Vinaigrette Praliné Cacaahuète

Le Pavé de Cerf Façon Rossini (supp +9€)

Céleri Rôti, Polenta Croustillante, Sauce Vin Rouge & Cassis Montée au Beurre, Brisure de Foie Gras Poêlé

Assiette Fusion Végétarienne

Nous consulter



Fromage - 11€

Le Trio de Fromages de Nos Régions
Nous consulter

Dessert - 12€

La Mandarine

Crème Chocolat Mandarine, Insert Mandarine, Coque Chocolat Blanc

Le Citron

Ganache Citron Jaune, Ananas Flambée à la Liqueur Exotique

La Noisette de Castillonnès

Praliné, Mousse Noisette, Caramel Beurre Salé

Entrée, Plat, Fromage

OU Dessert

38€

Entrée, Plat, Fromage

ET Dessert

45€

Menu Enfant 18€

Entrée/Plat/Dessert (nous consulter)

*Hors supplément

PRIX NETS, TTC. SERVICE COMPRIS. LES INFORMATIONS CONCERNANT LA PRÉSENCE DES ALLERGÈNES SONT À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DU PERSONNEL DE SERVICE. TOUS LES PLATS SONT FAIT-MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET BRUTS, Y COMPRIS LES GLACES. NOUS UTILISONS DES FONDUS ET FUMETS LYOPHILISÉS EN TRÈS PETITE QUANTITÉ. NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE