

Petit Périgord

Entrée - Plat - Dessert : 25€

Plat - Dessert : 22€

Entrée - Dessert : 18€

Entrée :

Aumônière de cabécou du Périgord, Noix & Miel

*

Foie gras frais de canard cuit basse température chutney figes & cerises gressin au parmesan, pavot et sésame (supplément 5€)

*

Gravlax de saumon & son caviar d'aubergine

Plat :

Émincé de magret de canard, pomme de terre sarladaises, sauce aux cèpes

*

Anchaud, pomme de terre sarladaises

*

Pavé de saumon, pomme de terre sarladaises

Dessert :

Gâteau au noix, coulis caramel beurre salé

*

Moelleux au chocolat, boule de glace vanille, coulis de cacao amer

Découverte

Entrée - Plat - Dessert : 38€

Entrée :

Pressé de foie gras de canard mi-cuit aux truffes

*

Cromesquis Fourme d'Ambert, Brillat-savarin, au Panko, Salade de mesclun & tomate
séchée

*

Cœurs de canard déglacé au vinaigre de framboise et sa persillade

Plat :

L'entrecôte, sauce aux cèpes, pomme frite

*

Blanc de cabillaud cuit à l'unilatéral sauce escabèche purée de butternut - aubergine
confites

*

Confit de canard, pomme de terre sarladaises

Dessert :

Le classique Paris-Brest aux pralinés

*

Tatin aux pommes revisité, chantilly mascarpone zeste de citron vert

*

Assiette de Fromage (supplément 3€)

« Cantal - Fourme d'Ambert & Brie Truffé »

Menu Végé

19€

Pesto de Carotte au parmesan

*

Wok de légumes à la coriandre & sauce soja

*

Salades aux agrumes

Suggestion

Wok de poulet façon thai & ses légumes & coriandre 19€

*

Omelette aux cèpes & salade roquette 18€

*

Salade périgourdine 25€

(Cœurs de canard, foie gras, cabécou, pomme de terre)

*

Entrecôte 28€

*

Penne au coques, piment d'Espelette 22€

Menu Enfant

14€

Plat :

Émincé de magret, frites ou Pomme de terre sarladaises

*

Petit saumon, frites ou Pomme de terre sarladaises

Desserts :

Gâteau aux noix

*

1 x une boule de glaces