

M

Nous avons le plaisir de vous proposer  
une expérience gustative unique où chaque plat  
est conçu dans le respect des saisons et des produits  
d'exception que nous sélectionnons quotidiennement auprès  
de nos partenaires et producteurs.

La carte du chef Paul Pettini est le reflet d'un parcours singulier  
et passionné, entre terroir français et saveurs d'Asie. Le chef  
puise dans la richesse de la culture du Sud ouest qu'il marie  
subtilement aux influences de son parcours au Vietnam.

### Origines :

Fois gras : Maison Pelegris à Montignac - Lascaux

Cabécou : La ferme les biquettes de Braulen

Canard : Maison Pelegris à Montignac - Lascaux

Truite : Les eaux de l'inval à Borrèze

Noix du Périgord

 Végétarien

 Végan

Tous nos plats sont élaborés maison à partir de produits frais, brut et de saison.  
Viandes françaises, pêches durables.  
Liste des allergènes disponible sur demande

Prix nets TTC en euros - Taxes et services compris

## Pour débiter

Raviole de betterave 	18
Cœur fondant au Cabécou et fines herbes, sauce acidulée, carotte et betterave, sorbet à la roquette, thym et citron	
Arlequin de tomate 	16
Basilic du Vietnam, miso de tomate, citron confit, vinaigrette eau de tomate et sorbet Hung Quê	
Douceur de foie gras	24
Voile de rhubarbe, compotée de rhubarbe, tuile épicée et purée d'ail noir	
Marbré de Gambas	23
Crème onctueuse de tête à la citronnelle, vierge à la sauce soja et huile de sésame, tuile de nori frit	

## Les plats principaux

Comme une aubergine à la "parmigiana" 	24
Aubergine, tomate jaune et parmesan	
Le Légume bouleversé 	20
Herbe et fleur de saison, crème double et citron caviar	
Blackcod	35
Légumes glacés de saison, salicornes, émulsion de coquillages, poutargue râpée et gel de citron	
Truite de chez nous	30
Bimi grillé, amande fraîche, condiment méditerranéen, hollandaise yuzu et œuf de truite	
Canard mûré	33
Gastrique de cerise au vinaigre de Sakura, petit pois et népita, jus corsé	
Filet de bœuf	38
Gratin dauphinois, chips de radicchio et pommes de terre, émulsion de pommes de terre fumée, jus de bœuf	

## Les douceurs

Eclat de chocolat tonka aux noix du Périgord	16
Crèmeux de chocolat tonka, praline aux noix caramélisées du pays, sorbet cacao intense	
Tableau floral fraise et basilic aux notes acidulée	15
Fraise décliné, sorbet citron basilic, meringue croustillante, pistou basilic et biscuit au lait de brebis	
Le Porn star Martini 	15
Vodka fair infusée à la vanille, fine brunoise mangue et passion, avoine et quinoa soufflé caramélisé, espuma légère Adriatico bianco accompagné de son granité prosecco	
Fromage du pays	16
Assortiments de fromages locaux	

## Pour les petits

25

Sirop au choix  
Pâtes pomodoro ou nature  
Poisson du jour et légumes  
Magret de canard et pommes de terre  
Desserts:  
1 boule de glace  
Coupe de fraise et chantilly



M

We are pleased to offer you a unique culinary experience where each dish is created with respect for the seasons and the exceptional products we select daily from our partners and producers.

Chef Paul Pettini's menu reflects a unique and passionate journey, combining French terroir and Asian flavors. The chef draws on the richness of Southwestern culture, subtly blending it with the influences of his time in Vietnam.

### Origins:

Fois gras: Maison Pelegris in Montignac - Lascaux

Cabécou: Les Biquettes farm in Braulien

Duck: Maison Pelegris in Montignac - Lascaux

Trout: Les eaux de l'Inval in Borrèze

Périgord walnuts

 Vegetarien

 Vegan

All our dishes are homemade using fresh, raw, and seasonal ingredients.  
French meats, sustainable fisheries.  
Allergen list available upon request.

Net prices including VAT in euros - Taxes and services included

## To start

<b>Beetroot Ravioli</b> 	18
Melting center with Cabécou cheese and herbs, tangy carrot and beetroot sauce, arugula, lemon and thyme sorbet	
<b>Tomato Harlequin</b> 	16
Vietnamese basil, tomato miso, candied lemon, tomato water vinaigrette, and Hung Quê sorbet	
<b>Foie gras</b>	24
Rhubarb veil, rhubarb compote, spicy tuile and black garlic purée	
<b>Marbled Prawns</b>	23
Smooth lemongrass head cream, soy sauce and sesame oil, fried nori tuile	

## Main course

<b>Eggplant Parmigiana</b> 	24
Eggplant, yellow tomato, and Parmesan	
<b>The Upset Vegetable</b> 	20
Seasonal herbs and flowers, double cream and caviar lemon	
<b>Blackcod</b>	35
Seasonal glazed vegetables, samphire, shellfish emulsion, grated bottarga, and lemon gel	
<b>Local trout</b>	30
Grilled bimi, fresh almonds, Mediterranean condiment, yuzu hollandaise, and trout roe	
<b>Matured Duck</b>	33
Cherry gastrique with sakura vinegar, peas and nepita, duck juice	
<b>Beef fillet</b>	38
Dauphinois gratin, radicchio and potato chips, smoked potato emulsion, beef juice	

## Sweet flavour

<b>Tonka chocolate shard with Périgord walnuts</b>	16
Tonka chocolate cream, praline with caramelized local walnuts, intense cocoa sorbet	
<b>Strawberry and basil floral tableau with tangy notes</b>	15
Strawberry, lemon and basil sorbet, crispy meringue, basil pesto, and sheep's milk biscuit	
<b>The Porn Star Martini</b> 	15
Fairy vanilla-infused vodka, finely diced mango and passion fruit, caramelized puffed oats and quinoa, light Adriatico bianco foam accompanied by prosecco granita	
<b>Local cheeses</b>	16
Cheeses of the country	

## For the little ones

25

Choice of syrup

Pomodoro or plain pasta  
Fish of the day and vegetables  
Duck breast and potatoes

Desserts:  
1 scoop of ice cream  
Strawberry cup with whipped cream

