

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

Noix du Périgord

 Végétarien

 Végan

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 prune au vinaigre de Sakura, petit pois et népita, jus corsé et prune compressée	
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	

