



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 chaque jour 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 avec les influences de son parcours au Vietnam.

Origines :

Foie gras de canard : Maison Pelegris à Montignac - Lascaux

Foie gras d'oie : La ferme de Turnac à Domme

Truite : Les eaux de l'Inval à Borrèze

Pigeon : Maison Dumas à Aubas

Boeuf : France, Espagne, Pologne

Thon : Méditerranée occidentale

Ris de veau : France, Italie

Bar sauvage : Côte Atlantique

Noix et miel du Périgord

Pour débiter

Spaghetti de thon rouge	26
Sauce bagna cauda, fraîcheur de concombre, crumble de pistache, huile d'herbes, gel de citron	
Foie gras d'oie poché	28
Ballotine de queue de bœuf braisée, consommé de bœuf au yuzu, betterave & daïkon, tuile de pain au maïs	
Champignons du moment, de la tête au pied 	22
Condiment poireaux, baies roses & sapin, cappuccino butternut-châtaigne, beurre de cèpes, brioche parisienne, praliné de graines de courge	
Foie gras de canard confit	24
Baies de genièvre & romarin, textures de figues, éclats de noix	
Truite marinée aux agrumes	19
Purée de topinambour aux zestes de citron vert, vinaigrette sésame noir & ponzu, gel de raifort, fenouil mariné, tuile de nori et râpé de citron noir	

Les plats principaux

Spaghetti de carotte aux épices douces 	22
Sauce carotte-gingembre, jaune d'œuf confit, crumble de pistache, huile de basilic, caviar de graines de rivière, purée de carottes violettes	
Pigeon laqué à l'Oabika	37
Purée de cacahuète, velours d'herbes, trompettes de la mort, navet boule d'or, sauce salmi	
Chateaubriand mûré à la vieille prune du Périgord (pour 2 pers)	87
Sauce Périgieux, purée de pomme de terre au beurre, poivre noir torréfié du Vietnam	
Supplément foie gras poêlé 50g	7
Ris de veau rôti	38
Laqué à l'orange, gingembre et soja fermenté, nuage de polenta, choux de Bruxelles et quinoa soufflé	
Bar juste saisi	35
Crème d'avocat caramélisée, texture de champignons, consommé dashi, œuf de saumon fumé, feuille de shiso	
Truite de chez nous	28
Vierge aux saveurs du Vietnam, condiment méditerranéen, légumes de saison, hollandaise au saté	

Les douceurs

Tiramisu floral	15
Rosée à la liqueur d'amande, croustillant au café, biscuit moelleux imbibé de café, glace café-amaretto, espuma tiramisu, gel Adriatico Blanco	
Belle Hélène en velours fumé	15
Poire pochée au rhum ambré et à la vanille fumée, chantilly à la vanille fumée, sorbet poire, streusel compressé au gruë, brunoise de poire flambée travaillée, sauce chocolat pimentée	
La figue rôtie miel et noix du Périgord	14
Biscuit moelleux aux noix et au miel, compotée de figue en texture, diplomate au miel, muesli noix et figue, balsamique de figue et sa sauce miel, noix et whisky	
Le fruit travaillé, nuage de coco et vinaigrette au kiwi acidulé 	17
Tapioca coco, pomme pochée au gingembre, kiwis vert et jaune, pitaya blanche, noix de coco, pousses de petit pois	
Fromage du pays	16
Assortiment de fromages locaux	



Pour les petits

25

Sirop au choix

Pâtes pomodoro ou nature

Poisson du jour et légumes

Steak haché d'Aubrac et pommes de terre

Desserts:

Cookie mi-cuit tout noisette, praliné et glace noisette

Fondant chocolat, glace vanille

For the little ones

Choice of syrup

Pomodoro or plain pasta

Fish of the day and vegetables

Steak of Aubrac and potatoes

Desserts:

Half-baked hazelnut cookie, praline, and hazelnut ice cream

Chocolate fondant, and vanilla ice cream

