



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

Bœuf : Référence sur le tableau

Thon : Méditerranée occidentale

Ris de veau : Référence sur le tableau

Bar sauvage : Côte Atlantique

Noix et miel du Périgord

Pour débuter

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	
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	
Marbré de foie gras de canard	24
Condiments kaki, texture de mandarine et éclats d'amande caramélisées	
Spaghetti de thon rouge	24
Sauce bagna cauda, fraîcheur de concombre, crumble de pistache, huile d'herbes, gel de citron	
Foie gras d'oie poché	27
Ballotine de queue de bœuf braisée, consommé de bœuf au yuzu, betterave & daïkon, tuile de pain au maïs	

Les plats principaux

Spaghetti de carotte aux épices douces	22
Sauce carotte-gingembre, crumble de pistache, huile de basilic, caviar de graines de rivière, purée de carottes violettes	
Truite de chez nous	28
Croquant de pain, vierge aux saveurs du Vietnam, condiment méditerranéen, légumes de saison, hollandaise au saté	
Bar sauvage juste saisi	35
Crème d'avocat caramélisée, texture de champignons, consommé dashi, edamame, œuf de saumon fumé, feuille de shiso	
Ris de veau rôti	38
Laqué à l'orange, gingembre et soja fermenté, nuage de polenta, choux de Bruxelles et quinoa soufflé	
Chateaubriand maturé à la vieille prune du Périgord (pour 2 pers)	87
Sauce Périgueux, purée de pomme de terre au beurre, poivre noir torréfié du Vietnam	
Supplément foie gras poêlé 50g	7

Les douceurs

Tiramisu floral	12
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	12
Poire pochée au rhum ambré et à la vanille fumée, chantilly à la vanille fumée, sorbet poire, streusel compressé au grué, brunoise de poire flambée travaillée, sauce chocolat pimentée	
Le fruit travaillé, nuage de coco et vinaigrette au kiwi acidulé ☺	13
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	

Liste des allergènes disponibles sur demande

Prix nets TTC en euros - Taxes et services compris