



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

Truite : Les eaux de l'Inval à Borrèze

Boeuf : Référence sur le tableau

Thon : Référence sur le tableau

Ris de veau : Référence sur le tableau

Poisson du moment : Référence sur le tableau

Noix et miel du Périgord

Pour débiter

Truite marinée aux agrumes	22
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
Travail autour de la mangue, sauce vinaigre de mangue réduite	
Spaghetti de thon	26
Sauce bagna cauda, fraîcheur de concombre, crumble de pistache, huile d'herbes, gel de citron	

Les plats principaux

Spaghetti de carotte aux épices douces 	24
Sauce carotte-gingembre, crumble de pistache, huile de basilic, caviar de graines de rivière, purée de carottes violettes	
Truite de chez nous	30
Croquant de pain, vierge aux saveurs du Vietnam, condiment méditerranéen, légumes de saison, hollandaise au saté	
Poisson du moment	37
Crème d'avocat caramélisée, texture de champignons, consommé dashi, edamame, œuf de saumon fumé, feuille de shiso	
Ris de veau rôti	41
Laqué à l'orange, gingembre et soja fermenté, nuage de polenta, choux de Bruxelles et quinoa soufflé	
Chateaubriand mûré à la vieille prune du Périgord (pour 2 pers)	90
Sauce Périgueux, purée de pomme de terre au beurre, poivre noir torréfié du Vietnam	
Supplément foie gras poêlé 50g	7

Les douceurs

Tiramisu floral	13
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	13
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	
Le fruit travaillé, nuage de coco et vinaigrette au kiwi acidulé 	14
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	



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

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

Origins:

Duck foie gras : Maison Pelegris in Montignac - Lascaux

Trout : Les eaux de l'inval in Borrèze

Beef : Check our board

Veal sweetbread : Check our board

Tuna : Check our board

Fish of the moment : Check our board

Périgord walnuts and honey

To start

Citrus-Marinated Trout	22
Jerusalem artichoke purée with lime zest, black sesame & ponzu vinaigrette, horseradish gel, marinated fennel, nori tile, grated black lemon	
Seasonal Mushrooms, Root to Cap 	22
Pink pepper, leeks & fir condiment, butternut-chestnut cappuccino, porcini butter, Parisian brioche, pumpkin seed praline	
Marbled duck foie gras	24
Mango in textures, reduced mango vinegar sauce	
Tuna spaghetti	26
Bagna cauda sauce, cucumber freshness, pistachio crumble, herb oil, lemon gel	

Main course

Carrot Spaghetti with Warm Spices 	24
Carrot-ginger sauce, pistachio crumble, basil oil, river seed caviar, purple carrot puree	
Local trout	30
Crispy bread tuile, Vietnamese-inspired sauce vierge, Mediterranean condiment, seasonal vegetables, satay hollandaise	
Fish of the moment	37
Caramelized avocado cream, mushroom textures, dashi consommé, edamame, smoked salmon roe, shiso leaf	
Roasted veal sweetbread	41
Glazed with orange, ginger and fermented soy, polenta foam, Brussels sprouts, puffed quinoa	
Aged Chateaubriand with Périgord Plum Brandy (for 2 pers)	90
Périgueux sauce, buttered potato purée, toasted Vietnamese black pepper	
Extra pan-fried foie gras	7

Sweet flavour

Floral tiramisu	13
Almond liqueur mist, coffee crunch, soft coffee-soaked sponge, coffee & amaretto ice cream, tiramisu espuma, Adriatico Blanco gel	
Smoky Belle Hélène Velvet	13
Amber rum & smoked vanilla poached pear, smoked vanilla chantilly, pear sorbet, compressed cocoa nib streusel, flambéed pear brunoise, spiced chocolate sauce	
The fruit in composition, coconut cloud and tangy kiwi vinaigrette 	14
Coconut tapioca, ginger-poached apple, green and yellow kiwi, white pitaya, fresh coconut, pea shoots	
Local cheeses	16
Cheeses of the country	

Allergen list available upon request.

Net prices including VAT in euros - Taxes and services included