



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


Volaille : Maison Dumas - Aubas

Agneau : Référence sur le tableau


Poisson du moment : Référence sur le tableau

Fraises : Maison Besse - Saint Martial de Nabirat

## Pour débiter

Asperges blanches	24
Purée d'herbes fraîches, crème de morilles, réduction balsamique au vin de noix, magret séché	
Foie gras marbré	26
Raviole de betterave à la rhubarbe, fraises rôties à la flamme, crispy de fraise	
Gâteau de brochet	24
Oeufs de poisson, poireaux brûlés, velours de chou-fleur acidulé, salade d'herbes, huile verte	
Betterave 	16
Vinaigrette framboise, quinoa à la stracciatella, mâche, déclinaison de sauce betterave	

## Les plats principaux

L'artichaut en textures 	27
Crème barigoule, sauce feuilles de câprier, jaune d'œuf confit au soja et sésame torréfié, câpres frites	
Rigatoni	24
Jus de viande, tartufata, purée d'artichaut, copeaux de parmesan	
Poisson du moment	36
Rôti aux aromates, poivre des cimes, légumes primeurs tièdes, herbes fraîches, gel de citron, émulsion marinère	
Truite juste saisie	28
Carottes glacées, purée de brocoli, beurre blanc au fruit de la passion	
Suprême de volaille fermière rôti	31
Déglaçé au garum de légumes, crémeux de champignons, fregola sarda aux légumes, jus corsé	
Filet de boeuf maturé à la vieille prune du Périgord	47
Sauce Périgueux, purée de pomme de terre au beurre, poivre noir torréfié du Vietnam	
Supplément foie gras poêlé 50g	8

## Les douceurs

Pavlova fraise & pomelo	13
Crème légère au yaourt, compotée fraise-pomelo, meringue suisse, gel campari, glace pomelo au timut, sauce vierge fraise-menthe	
Profiteroles vanille & noix	12
Sauce chocolat, glace vanille, gianduja aux noix, biscuit chocolat	
Fromage du pays	16
Assortiment de fromages locaux	

Liste des allergènes disponibles sur demande

Prix nets TTC en euros - Taxes et services compris