



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 :

Canard : Maison Pelegris à Montignac - Lascaux

Veau : Pays-Bas

Maquereau : Atlantique Nord-Est

Truite : Perle Noire aux Eyzies ou Les Eaux de l'Inval à Borrèze

Porc : Espagne

Filet de bœuf : Aquitaine

Poisson du moment : Référence sur le tableau

Fraises : Maison Besse - Saint Martial de Nabirat

Pour débiter

Tomates de saison

Quinoa crémeux à la stracciatella, coulis de tomates au thym citron, vinaigrette à la tomate et sorbet à la népita

16

Vitello tonnato

Courgettes au citron, fraîcheur de concombre et vinaigrette au piment

21

Maquereau

Saisi à la flamme laquée au ponzu, crème d'amande, sauce mûre lactofermentée, salade de céleri et pomme verte

19

Foie gras marbré

Velours de nectarine à la verveine, salade de brugnion acidulé et crumble de noisette

24

Les plats principaux

L'artichaut en textures

Crème barigoule, sauce feuilles de câprier, jaune d'œuf confit au soja et sésame torréfié, câpres frites

26

Rigatoni

Jus de viande, tartufata, purée d'artichaut, copeaux de parmesan

24

Poisson du moment

Rôti aux aromates, jardinière de légumes de saison, consommé parfumé aux saveurs d'Asie, gel citron, huile de menthe et sorbet yuzu

33

Truite juste saisie

Broccolini rôtis, purée de brocolis, vierge de légumes acidulée et œufs de truite fumée

28

Pluma de porc

Condiment pistache, houmous de fève, sucrose grillée, mayonnaise rôtie et vinaigrette de jus de viande

28

Magret de canard

Travail autour du maïs, sauce gastrique aux fruits de saison, fruits compressés

34

Filet de bœuf maturé à la vieille prune du Périgord

Echalote confite, purée d'aubergine grillée et cacahuète, jus de viande

44

Supplément foie gras poêlé 50g

8

Les douceurs

Pavlova fraise & pomelo

Crème légère au yaourt, compotée fraise-pomelo, meringue suisse, gel campari, glace pomelo au timut, sauce vierge fraise-menthe

13

Mon cherry

Biscuit chiffon cacaoté, confit de cerise noir, namelaka chocolat noir, sorbet cerise, eau de cerise sakura

14

Fromage du pays

Assortiment de fromages locaux

16

Liste des allergènes disponibles sur demande

Prix nets TTC en euros - Taxes et services compris



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: Maison Pelegris in Montignac-Lascaux

Veal: Netherlands

Mackerel: Northeast Atlantic

Trout: Perle Noire in Les Eyzies or Les Eaux de l'Inval in Borrèze

Pork: Spain

Beef: Aquitaine

Fish of the season: Check our board

Strawberries: Maison Besse - Saint Martial de Nabirat

To start

Seasonal Tomatoes 🌿	24
Creamy quinoa with stracciatella, lemon thyme tomato coulis, tomato vinaigrette, and nepita sorbet	
Vitello Tonnato	26
Lemon zucchini, chilled cucumber, and chili vinaigrette	
Flame-Seared Mackerel	24
Ponzu glaze, almond cream, lacto-fermented blackberry sauce, celery and green apple salad	
Marbled Foie Gras	16
Nectarine velouté infused with verbena, tangy nectarine salad, and hazelnut crumble	

Main course

Artichoke in textures 🌿	26
Barigoule cream, caper leaves sauce, soy-cured egg yolk and toasted sesame, fried capers	
Rigatoni	24
Rich meat jus, tartufata, artichoke puree, shaved parmesan	
Fish of the day	33
Roasted with aromatic herbs, seasonal vegetable jardinière, Asian-inspired consommé, lemon gel, mint oil, and yuzu sorbet	
Lightly Seared Trout	28
Roasted broccolini, broccoli purée, tangy vegetable vierge, and smoked trout roe	
Pork Pluma	28
Pistachio condiment, broad bean hummus, grilled Little Gem lettuce, roasted mayonnaise, and meat jus vinaigrette	
Duck Breast	34
Corn in different textures, seasonal fruit gastrique, and compressed fruit	
Aged beef fillet with Périgord Plum Brandy	44
Confit shallot, grilled eggplant and peanut purée, and meat jus.	
Extra pan-fried foie gras	8

Sweet flavour

Strawberry & pomelo pavlova	13
Light yoghurt cream, strawberry-pomelo compote, Swiss meringue, Campari gel, pomelo ice cream with Timut pepper, strawberry-mint sauce	
Mon Cherry	14
Cocoa chiffon sponge, black cherry confit, dark chocolate namelaka, cherry sorbet, and Sakura cherry water	
Local cheeses	16
Cheeses of the country	

Allergen list available upon request.

Net prices including VAT in euros - Taxes and services included