



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.

Origins:

Foie gras : Maison Pellegris, Montignac Lascaux

Oeuf : Des Jolies Rousses, Saint-Geniès

Agneau : Voir référence sur le tableau

Veau: France

Esturgeon : France

Poisson du moment : Référence sur le tableau

Pour débiter

Gâteau de brochet, cèpes & poireaux	22
Velouté de cèpes, poireaux confits et rôtis, œufs de saumon fumés, quinoa croustillant	
Œuf mollet, pomme verte & truffe	20
Pomme et céleri façon rémoulade à la truffe, sabayon au sarrasin grillé, feuille de brick	
Foie gras au vin rouge & Porto, poire & wasabi	25
Marmelade poire et vin rouge, poire rôtie au romarin	

Les plats principaux

Quasi de veau au citron noir & haricot	35
Haricot façon risotto aux agrumes et petits légumes, jus de veau à l'ail noir	
Agneau en trilogie, légumes oubliés & sauge	35
Épaule confite, carré rôti, ris d'agneau en ragoût, légumes glacés, crémeux de légumes, jus d'agneau à la sauge	
Poisson du moment, chou-fleur & sapin	31
Beurre blanc et velours de chou-fleur, chou romanesco, vierge de poireau à l'huile de bourgeon de sapin	
Esturgeon snacké, sauce caviar, épinards & topinambour	32
Shiitakés sautés, tombée d'épinards, topinambour en déclinaison — purée & chips	
Rigatoni 	24
Tartufata, purée d'artichaut, copeaux de parmesan	

Les douceurs

Notre Baba Périgourdin	13
Baba moelleux, bavaroise à la liqueur de noix & vieille prune, infusion citron-vanille, prune légèrement alcoolisée, crème fouettée	
Éclair chocolat intense & pécan torréfiée, en deux cuissons	14
Pâte à choux cacao, crème chocolat au lait, pignons torréfiés, sorbet chocolat, gavottes	
Verger en clair de lune	12
Fruits de saison en textures, poire pochée, granola croustillant, perles de citron-verveine, sorbet pomme, vinaigrette de fruits à la verveine	
Fromage du pays	16
Assortiment de fromages locaux	

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.

Origines :

Foie gras : Maison Pellegris, Montignac Lascaux

Egg : Des Jolies Rousses, Saint-Geniès

Lamb : Voir référence sur le tableau

Veal: France

Sturgeon : France

Fish of the Day: Listed on the menu

To start

Pike Cake, Ceps & Leeks	22
Ceps velouté, confit and roasted leeks, smoked salmon roe, crispy quinoa	
Soft-boiled egg, green apple & truffle	19
Green apple and celeriac remoulade with truffle, toasted buckwheat sabayon, crispy brick pastry	
Foie Gras Poached in Red Wine & Port, Pear & Wasabi	25
Pear and red wine marmalade, rosemary-roasted pear	

Main course

Veal Loin with Black Lemon & Beans	35
Beans prepared risotto-style with citrus and baby vegetables, black garlic veal jus	
Lamb Three Ways, Heritage Vegetables & Sage	35
Slow-cooked lamb shoulder, roasted rack of lamb, lamb sweetbread stew, glazed heritage vegetables, creamy vegetable purée, sage lamb jus	
Fish of the day, cauliflower & Spruce	31
Cauliflower beurre blanc and velouté, Romanesco cauliflower, leek vierge with fir bud oil	
Seared Sturgeon, Caviar Sauce, Spinach & Jerusalem Artichoke	32
Sautéed shiitake mushrooms, wilted spinach, Jerusalem artichoke three ways — purée & crisps	
Rigatoni	24
Truffle tartufata, artichoke purée, Parmesan shavings	

Sweet flavour

Our Périgord Baba	13
Soft baba, walnut liqueur & aged plum Bavaois, lemon and vanilla infusion, lightly boozy plum, whipped cream	
Intense Chocolate & Roasted Pecan Éclair, Two Ways	14
Cocoa choux pastry, milk chocolate cream, toasted pine nuts, chocolate sorbet, Gavottes	
Moonlit Orchard	12
Seasonal fruits in various textures, poached pear, crunchy granola, lemon verbena pearls, apple sorbet, fruit and verbena vinaigrette	
Local Cheese Selection	16
A selection of locally sourced cheeses	

Liste des allergènes disponibles sur demande

Prix nets TTC en euros - Taxes et services compris

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:

Tiramisu, crème praliné, spéculos

Mi-cuit 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:

Tiramisu with Praline Cream & Speculoos

Warm Chocolate Fondant with Vanilla Ice Cream

