

Formule « l'Essentiel » : Entrée + plat : 26 € (hors suppléments)

OU Plat + dessert : 26 € (hors suppléments)

Formule « Le Gourmand » : Entrée + plat + dessert : 31 € (hors suppléments)

ENTREES :

- Soupe froide de courgettes et menthe, glace maison huile d'olive au citron et au fromage de chèvre d'Hautefort, crumble miel & thym.....10 €
- Bloc de foie gras de chez « Eric Sourbé », purée de cassis, brioche ➡ (Supplément de 2 € pour l'inclure dans la formule)12 €
- Croquette de bisque d'écrevisses des étangs de Brouchaud, salade10 €
- Melon, pesto de roquette, focaccia & jambon sec de Clairvivre, salade10 €

PLATS :

- ½ magret de canard, jus de viande aux griottes, pomme de terre sautées ; et légumes18,5 €
- Tataki de thon, courgettes & carottes, pêches confites, mayonnaise au hoisin (sauce soja fermentée)18,5 €
- Arancinis (boule de riz farcie) aux champignons, noix & fromage de chèvre d'Hautefort), condiment au piment & au basilic, salade18,5 €
- Faux-filet aux épices cuit à basse température, sauce au chorizo ibérique, pommes de terre sautées et légumes ➡ (Supplément de 4 € pour l'inclure dans la formule).22.0 €

FROMAGES & DESSERTS :

- Assortiment de fromages et salade8,5 €
- Délice noix & chocolat : espuma de chocolat Barry (Matsiero 70% cacao), glace noix, noix caramélisées8.5 €
- Crémeux de fruits exotiques, meringue acidulée, cerise confite au « Picadis » (Vermouth de la distillerie de l'Ort) & sorbet maison cassis & framboise8.5 €

GLACES & SORBETS :

Boule « maison Manouvrier » (Saint-Geniès) : 1,5 € par boule (parfum au choix)

- Parfums des crèmes glacées :

- Vanille - Chocolat - Noix du Périgord - Café - Pistache

- Parfums des sorbets :

- Pêche de vigne - Fraise - Citron jaune - Cassis