

Menu Gourmand midi (semaine)

Entrée, plat, dessert

39,9 0 €

Pour Commencer

Marbré Foie Gras frais de Canard, Mirabelle

Chutney mirabelle, tuile pain de noix

21€

Gravelax de Maquereau

Déclinaison framboise dans leur jus, huile de basilic

18 €

Tiramisu Melon

Chèvre frais, crumble romarin

18 €

Ensuite

Risotto à la Tomate

Olive Kalamata, écume pesto

18 €

Poisson du marché

Trilogie de petits pois, sauce menthe coco

23 €

Demi -Magret de Canard IGP Périgord

Mousseline de patate douce violette, carotte violette, sauce myrtille

25€

Pour finir

Jardin d'Été

Confit fraise, crème verveine, sorbet basilic citron maison

8€

Mousse café

Confiture lavande abricot, sorbet framboise maison

8€

Assiette de 3 Fromages

Chutney abricot, mesclun croquant

9€

« Merci de nous donner votre choix de dessert à la commande, cela demande de la préparation,
Merci de votre compréhension »
Viande origine France et CEE Prix ttc