

Menu Gourmand
Entrée, Plat, Dessert
39,90 €

Pour Commencer

Terrine de Foie Gras frais de Canard, IGP Périgord 21€
Chutney mirabelle, tuile pain de noix (complément menu 5€)

Tagliatelles de courgettes 18€
Guanciale, siphon parmesan

Gambas Snackées 20€
Trilogie d'algues agrumes, amandes, sauce citronnelle

Tiramisu Melon 18€
Chèvre frais, crumble romarin

Ensuite

Effiloché de Bœuf 23€
Garniture façon bourguignonne, écrasé de pomme de terre

Epeautre façon risotto 18€
Champignons poêlés, siphon ciboulette

Demi-Magret de Canard IGP Périgord 25€
Mousseline carotte, figues confites, sauce miel balsamique

Poisson du Marché 23€
Trilogie de choux fleur, sauce cappuccino

Pour Finir : Commandé en début de service ***Merci***

Mousse café 8€
Confiture lavande abricot, sorbet framboise maison

La fantaisie noire 8€
Gâteau chocolat, ganache chocolat namelaka, sorbet fruit de la passion

Fruit du moment grillé 8€
Croustillant praliné, glace chocolat blanc Maison

Assiette de 3 Fromages 9€
Mescun croquant

Viande origine France et CEE

Prix TTC