

Menu Gourmand midi

Entrée, Plat, Dessert

39,90 €

Pour Commencer

Terrine de Foie Gras frais de Canard, IGP Périgord 21€
Chutney pruneau vin cuit, tuile pain de noix (complément 3 euros)

Endive Braisée 18€
Sauce Rocamadour, Magret séché maison, noix

Déclinaison de Betternut 18€
Châtaignes, sauce au thym

Ensuite

Epeautre façon risotto 18€
Champignons poêlés, siphon ciboulette

Demi-Magret de Canard IGP Périgord 25€
Crèmeux mais, Trio légumes racine, sauce oignon rouge

Poisson du Marché 23€
Cèlerisotto, noisette, sauce crustacée

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

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