

Menu Gourmand
Entrée, Plat, Dessert
39,90 €

Pour Commencer

Terrine de Foie Gras frais de Canard, IGP Périgord Chutney pruneau vin cuit, tuile pain de noix (complément menu 3€)	21€
Endive Braisée Sauce rocamadour, Magret séché Maison, noix	18€
Noix de Saint Jacques Snackées Betterave en plusieurs texture, condiment de pomme Grany	20€
Déclinaison de Betternut Châtaignes, sauce au thym	18€

Ensuite

Pavé de Bœuf de L'Aubrac Ecrasé de pomme de Terre, légumes d'hiver, sauce soja miel	25 €
Epeautre Façon Risotto Champignons poêlés, siphon ciboulette	18€
Demi-Magret de Canard IGP Périgord Crèmeux mais, Trio légumes racine, sauce oignon rouge	25€
Poisson du Marché Mousseline topinambour, panais, sauce maltaise	23€

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

Banana Bread Glace banane maison, caramel, banane brulée	8€
La fantaisie Noire Gâteau chocolat, ganache chocolat namelaka, sorbet fruit de la passion	8€
Fruit du Moment Grillé Croustillant praliné, glace chocolat blanc Maison	8€
Assiette de 3 Fromages Mesclun croquant	9€

Viande origine France et CEE

Prix TTC