

*Menu Gourmand*

*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 menu 3€)

**Endive Braisée** 18€  
Sauce rocamadour, Magret séché Maison, noix

**Noix de Saint Jacques Snackées** 20€  
Betterave en plusieurs texture, condiment de pomme Grany

**Déclinaison de Betternut** 18€  
Châtaignes, sauce au thym

Ensuite

**Pavé de Boeuf de L'Aubrac** 25 €  
Ecrasé de pomme de Terre, légumes d'hiver, sauce soja miel

**Epeautre Façon Risotto** 18€  
Champignons poêlés, siphon ciboulette

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

**Poisson du Marché** 23€  
Mousseline topinambour, panais, sauce maltaise

Pour Finir : Commandé en début de service Merci

**Banana Bread** 8€  
Glace banane maison, caramel, banane brûlée

**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€  
Mesclun croquant

Viande origine France et CEE

Prix TTC