

*Menu Gourmand*  
*Entrée, Plat, Dessert*  
*39,90 €*

*Pour Commencer*

<b>Terrine de Foie Gras frais de Canard, IGP Périgord</b> Chutney pruneau, tuile pain de noix (complément menu 3€)	<b>21€</b>
<b>Chou Farci vapeur</b> Mousseline de poulet, châtaigne, sauce au chou	<b>18€</b>
<b>Couteaux en vinaigrette</b> Algues Kombu, fleur de sureau, mousse cresson	<b>20€</b>
<b>Panna Cotta Burrata</b> Asperges vertes et blanches, huile genévrier	<b>18€</b>

*Ensuite*

<b>Pavé de bœuf de L'Aubrac</b> Crèmeux petit pois, navet rôti, sauce beurre fumé	<b>25 €</b>
<b>Fregola Sarda</b> Fondue poireaux, écume gorgonzola, noix	<b>18€</b>
<b>Demi-Magret de Canard Laqué IGP Périgord</b> Déclinaison de fenouil, sauce à l'orange	<b>25€</b>
<b>Poisson du Marché</b> Cuit en feuille de nori, tagliatelles de carotte, écume moule coco, noisette	<b>23€</b>

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

<b>Banana Bread</b> Glace banane maison, caramel, banane brûlée	<b>8€</b>
<b>Torta Caprese</b> Gâteau chocolat italien, ganache chocolat, crème mascarpone	<b>8€</b>
<b>Cheese-cake Pomme</b> Sorbet Manzana, coulis fruit exotique	<b>8€</b>
<b>Assiette de 3 Fromages</b> Mesclun croquant	<b>9€</b>

Viande origine France et CEE

Prix TTC