

Menu Gourmand midi

Entrée, Plat, Dessert

39,90 €

Pour Commencer

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

Chou Farci vapeur 18€
Mousseline de poulet, châtaigne, sauce au chou

Panna Cotta Burrata 18€
Asperges vertes et blanches, huile genévrier

Ensuite

Fregola Sarda 18€
Fondue poireaux, écume gorgonzola, noix

Demi-Magret de Canard Laqué IGP Périgord 25€
Déclinaison de fenouil, sauce à l'orange

Poisson du Marché 23€
Cuit en feuille de Nori, tagliatelles de carotte, écume moule coco, noisette

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

Torta Caprese 8€
Gâteau chocolat italien, ganache chocolat, crème mascarpone

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

Assiette de 3 Fromages 9€
Mescun croquant

Viande origine France et CEE

Prix TTC