

Menu Gourmand
Entrée, Plat, Dessert

39,90 €

Pour Commencer

Terrine de Foie Gras frais de Canard, IGP Périgord Chutney, tuile pain de noix (+3€ menu) <i>Verre de rosette moelleux 8cl 4€</i>	21€
Escargots en Persillade Rouleau de courgette, quinoa, sauce à l'ail	18€
Gambas Flambées au Rhum Trilogie de Rhubarbe, sauce vanille	20€
Tomate Basilic Mozzarella au lait de Bufflonne, siphon balsamique, pignon de pin	18€

Ensuite

Effiloché de Porc du Mont Lagastou Frite de polenta, sauce barbecue	25 €
Fregola Sarda Fondue poireaux, écume gorgonzola, noix	18€
Demi-Magret de Canard Laqué IGP Périgord Déclinaison de fenouil, sauce à l'orange	25€
Poisson du Marché Cuit en feuille de Nori, écume moule coco, noisette	23€

Pour Finir : Commandé en début de service Merci

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

Viande origine France et CEE

Prix TTC