

*Menu Gourmand*  
*Entrée, Plat, Dessert*

39,90 €

*Pour Commencer*

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

*Ensuite*

<b>Effiloché de Porc du Mont Lagastou</b> Frite de polenta, sauce barbecue	<b>25 €</b>
<b>Risotto safrané</b> Légumes vert poêlés, sauce mangue menthe	<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> Purée pomme de terre à l'huile d'olive, chou-fleur, sauce aneth	<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>New York baked Cheese-cake</b> Sorbet hibiscus pomme verte, crumble amande	<b>8€</b>
<b>Assiette de 3 Fromages</b> Mesclun croquant	<b>9€</b>

Viande origine France et CEE

Prix TTC