

Menu Gourmand midi

Entrée, Plat, Dessert

39,90 €

Pour Commencer

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

Escargot en Persillade 18€
Rouleau de courgette, quinoa, sauce à l'ail

Tomate Basilic 18€
Pignon de pain, siphon balsamique

Ensuite

Risotto Safrané 18€
Légumes vert poêlés, sauce mangue menthe

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

Poisson du Marché 23€
Purée pomme de terre à l'huile d'olive, chou-fleur, sauce aneth

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€
Mesclun croquant

Viande origine France et CEE

Prix TTC