

Menu Gourmand
Entrée, Plat, Dessert
42€

Pour Commencer

Terrine de Foie Gras frais de Canard, IGP Périgord 21€
Chutney, tuile pain de noix (+3€ menu)
Verre de rosette moelleux 8cl 4€

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

Gambas Flambées au Rhum 20€
Carotte râpée à l'orange, émulsion vanille

Tomate Basilic 18€
Mozzarella au lait de Bufflonne, siphon balsamique, pignon de pin

Ensuite

Effiloché de Porc du Mont Lagastou
Frite de polenta, sauce barbecue 25 €

Risotto safrané
Légumes vert poêlés, sauce mangue menthe 18€

Demi-Magret de Canard IGP Périgord
Déclinaison d'aubergine, sauce poivre de timut 25€

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

New York baked Cheese-cake
Sorbet hibiscus pomme verte, crumble amande 8€

Assiette de 3 Fromages
Mesclun croquant 9€

Viande origine France et CEE

Prix TTC