

*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

**Carpaccio de Bœuf des Drailles** 20€  
Mayonnaise au thon, câpres frits

**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