

Menu Gourmand Midi

Entrée, Plat, Dessert

42€

Pour Commencer

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

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

Risotto safrané 18€
Légumes vert poêlés, sauce mangue menthe

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

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

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

Assiette de 3 Fromages 9€
Mescun croquant

Viande origine France et CEE

Prix TTC