

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€

Crèmeux panais, champignons poêlés, siphon persillade

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 €

Déclinaison Potimarron

Pois chiche poêlés, siphon beurre noisette

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**

La Datte Gourmande

Gâteau aux dattes, sauce toffee, sorbet raisin, siphon coco amande

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