

Menu Gourmand Midi

Entrée, Plat, Dessert

42€

Pour Commencer

Terrine de Foie Gras frais de Canard, IGP Périgord Chutney, tuile pain de noix (+3€ menu)	21€
Carpaccio de Bœuf des Drailles Mayonnaise au thon, câpres frits	20€
Tomate Basilic Mozzarella au lait de Bufflonne, siphon balsamique, pignon de pin	18€

Ensuite

Déclinaison Potimarron Pois chiche poêles, siphon beurre noisette	18€
Demi-Magret de Canard IGP Périgord Déclinaison d'aubergine, sauce poivre de Timut	25€
Poisson du Marché Mousseline céleri, légumes racine, sauces estragon	23€

Pour Finir : Commandé en début de service ***Merci***

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