

Menu Gourmand
Entrée, Plat, Dessert

42€

Pour Commencer

Terrine de Foie Gras frais de Canard, IGP Périgord Chutney, tuile pain de noix (+3€ menu) <i>Verre de rosette moelleux 8cl 4€</i>	21€
Escargots en Persillade Crèmeux panais, champignons poêlés, siphon persillade	18€
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

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 Mousseline céleri, légumes racine, sauce estragon	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 Mescun croquant	9€