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)

Œuf Cuisson Parfaite 18€
Crémeux petit pois, chorizo, pickles

Ensuite

Demi-Magret de Canard IGP Périgord
Déclinaison betternut, sauce Foie gras 25€

Poisson du Marché
Mousseline céleri, légumes racine, sauce estragon 23€

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

Datte Gourmande
Gâteau aux dattes, sauce toffee, siphon coco amande, sorbet raisin 8€

Assiette de 3 Fromages
Mesclun croquant 9€

Viande origine France et CEE Prix TTC