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€
Persil tubéreux rôti, siphon persillade

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

Ensuite

Ballotine de Volaille
Topinambours, sauce vanille 25€

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***

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

Tarte Portugaise
Mousse espresso, sorbet citron 8€

Assiette de 3 Fromages
Mesclun croquant 9€

Viande origine France et CEE Prix TTC