

Menu

Planche 100%
Périgord
20€

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 30e

Entrée, Plat, Dessert 36e

Entrée, Poisson, Viande, Dessert 52e

POUR DÉMARRER EN DOUCEUR

Comme un pot de feu de la ferme Malledent, toast de moelle, sauce tartare 13€

Lentilles de Beluga, filet de haddock crémeux de céleri 14€

Cromesqui de cèpes à la tome des croquants, courge spaghetti à huile de noix, émulsion de champignons 12€

POUR CONTINUER DU CÔTÉ DE LA MER

Pavé d'esturgeon de Neuvic rôti, syphon de pommes de terre, jus corsé, condiment à l'anchois et au praliné
24€

Filet de dorade royale grillé, risotto au riz vénéré salade croquante de fenouil, émulsion citronnée
25€

POUR GARDER LES PIEDS SUR TERRE

Magret d'oie de Sarlat cuit à basse température, compotée de chou, sauce au chocolat amer 25€

Poitrine de cochon de Sophie aux saveurs asiatiques, mousseline de panais et crackers au sésame 24€

POUR TERMINER EN GOURMANDISES

Assiette de fromages 100% Périgord, salade à l'huile de noix
10€

Le coing et le spéculoos 12€

La poire et l'estragon 12€

Gianduja, chocolat, tonka et noisette 12€

*"LA TABLE, C'EST L'ENDROIT DE DÉTENTE ET DE CONVIVIALITÉ
PAR EXCELLENCE... C'EST POURQUOI, IL FAUT ÉGALEMENT
UTILISER SON IMAGINATION POUR VENIR COMPLÉTER LES
EFFORTS DE LA CUISINE".
BERNARD LOISEAU*