

# Menu

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 30€  
Entrée, Plat, Dessert 36€  
Entrée, Poisson, Viande, Dessert 52€

Planche 100%  
Périgord  
20€

## *POUR DÉMARRER EN DOUCEUR*

- Œuf de la ferme frit, purée de cèpes, bisque de langoustines crémeuse 13€
- Gravlax de truite de Borrèze, betterave, crème montée citronnée, blinis 13€
- Raviole de foie gras Laleu sauce champignons copeaux de parmesan 14€

## *POUR CONTINUER DU CÔTÉ DE LA MER*

- Noix de saint Jacques juste rôties jus corsé, mousseline de céleri, pomme granny smith (supp menu 4€) 29€
- Filet de maquereaux grillé, huile de café, purée de pomme de terre fumée, topinambour 24€

## *POUR GARDER LES PIEDS SUR TERRE*

- Noix de veau de la ferme Malledent, jus de viande, déclinaison autour du butternut, crumble à la noisette 25€
- Pavé de cerf sauce grand veneur, polenta crémeuse et potimarron rôti 24€

## *POUR TERMINER EN GOURMANDISES*

- Assiette de fromages 100% Périgord, salade à l'huile de noix 10€
- Entremet chocolat et bergamote 12€
- Le riz au lait très gourmand de ma grand-mère 12€
- Omelette Norvégienne marron glacé, clémentine 12€

*« JE PENSE QUE NOUS SOMMES DES MARCHANDS DE  
BONHEUR, DES MARCHANDS DE PLAISIR. JE PENSE  
QU'UNE SORTE DE GÉNÉROSITÉ EST INDISPENSABLE  
QUAND ON EST CUISINIER, IL FAUT ÊTRE GÉNÉREUX. IL  
FAUT DONNER, PARTAGER ET AIMER DONNER ET FAIRE  
PLAISIR. »*

*ALAIN DUCASSE*