

Menu

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

POUR DÉMARRER EN DOUCEUR

- Poireaux en vinaigrette, couteaux de mer, sorbet balsamique blanc, tuile de pain 13€
- Crème de pomme de terre, œuf parfait sur brioche, truffes de Tocane, éclats de noisettes 14€
- Bouchées vapeur au cochon, crème de raifort, chips de patate douce 12€

POUR CONTINUER DU CÔTÉ DE LA MER

- Noix de saint Jacques juste rôties au tandoori, mousseline de panais, tuile de tapioca (supp menu 4€) 29€
- Pavé de lieu jaune snacké, scorsonères fondants, noisette et gel au citron 25€

POUR GARDER LES PIEDS SUR TERRE

- 1/2 magret de canard croustillant de chez Laleu à l'orange, crémeux de betterave, sarrasin grillé 25€
- Noix de veau cuit à basse température de la Ferme Malledent, jus corsé à l'ail noir, pressé de pommes de Terre 26€

POUR TERMINER EN GOURMANDISES

- Assiette de fromages 100% Périgord, salade à l'huile de noix 10€
- Tartelette à l'orange sanguine, poivre de Timut et fève de tonka 12€
- Le sésame noir et le yuzu 12€
- Entremet gianduja, vanille et noix de cajou 12€

La nourriture est le médicament le plus puissant que nous ayons, il est temps de prendre soin de notre santé en prenant soin de ce que nous mangeons;" – René Redzepi