

Menu

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 30€

Entrée, Plat, Dessert 36€

Entrée, Poisson, Viande, Dessert 52€

POUR DÉMARRER EN DOUCEUR

- Croustillant de cœurs de canard de la maison Laleu en persillade, espuma de pomme de terre 14€
- Fricassée de champignons de Richard, chantilly au cabecou, pain de mie à l'ail des ours, chips de bacon 14€
- Ballotine de truite, chou pak choï, bouillon corsé 13€

POUR CONTINUER DU CÔTÉ DE LA MER

- Pavé d'esturgeon de Neuvic rôti, crémeux de pomme de terre, chips de sarrasin, bouillon de pain brûlé. 25€
- Filet de saint Pierre cuit au beurre d'algues et citronnelle, salades de fèves croquantes (supp 3€) 29€

POUR GARDER LES PIEDS SUR TERRE

- 1/2 magret de canard de la maison Laleu, mousseline de patate douce blanche rhubarbe et sauce à l'ail noir 25€
- Filet et cuisse croustillante de volaille de Marie, crème de petit pois, jus à la verveine 26€

POUR TERMINER EN GOURMANDISES

- Assiette de fromages 100% Périgord, salade à l'huile de noix 10€
- Le chocolat et le céleri 12€
- La tarte aux fraises en freestyle 12€
- Le miel de Marsaneix avec le lait de brebis de Céline 12€

"Le secret du succès en cuisine est la passion d'apprendre et de travailler dur." –
Gordon Ramsay