

Menu

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 30€

Entrée, Plat, Dessert 36€

Entrée, Poisson, Viande, Dessert 52€

POUR DÉMARRER EN DOUCEUR

- Tataki de canard de chez Laleu au chocolat noir et à la cerise 12€
- Salade d'haricots verts de Saint Astier, homard, et sauce cocktail (supp 2€) 15€
- Gaufre salé, scarmoza fumé, tomates cerises de couleurs, salicorne, crème de burrata 12€

POUR CONTINUER DU CÔTÉ DE LA MER

- Pavé de Merlu, écrevisses, pomme de terre grenailles et salsa verte 24€
- Filet de dorade grillé, fleur de courgette farcie à la pomme de terre et à la moule, crème marinière 26€

POUR GARDER LES PIEDS SUR TERRE

- Epaule d'agneau cuite 7h jus au thym et à l'ail 26€
- polenta crémeuse au brebis 26€
- Pièce de bœuf de la ferme Malledent, béarnaise légère et pommes dauphines 26€

POUR TERMINER EN GOURMANDISES

- Assiette de fromages 100% Périgord, salade à l'huile de noix 11€
- Comme une dame blanche 12€
- Gourmandise autour de l'epicéa de Saint Astier et du chocolat blanc 12€
- Fraîcheur framboise du coin et speculoos 12€