

Menu

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

POUR DÉMARRER EN DOUCEUR

- Foie gras mi cuit de chez Laleu à l'abricot, et crème fouettée à l'estragon (supp menu 4€) 15€
- Carpaccio de lieu aux agrumes 13€
- Crème brûlée à la tomate, gel tomate, biscuit à la tomate et basilic 12€

POUR CONTINUER DU CÔTÉ DE LA MER

- Pavé de maigre grillé, spaghettis deux courgettes, tartare d'huitres, chantilly citronnée 26€
- Steak de thon juste cuit, piperade, fregola sarda et émulsion à l'ail 26€

POUR GARDER LES PIEDS SUR TERRE

- ½ Magret de canard de Montignac rôti caramel épicé, caviar d'aubergine et son petit potager 24€
- Pluma de cochon cuit rosé, jus à la sauge et mousseline de pommes de terre 25€

POUR TERMINER EN GOURMANDISES

- Assiette de fromages 100% Périgord, salade à l'huile de noix 11€
- Biscuit madeleine, crémeux mascarpone caramel, mûre 12€
- Le tout chocolat relevé au piment 12€
- La douceur de la pêche, et la puissance du fenouil 12€

