

Menu

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

Planche 100%
Périgord
20€

POUR DÉMARRER EN DOUCEUR

Foie gras mi-cuit de chez Laleu, gelée de cerises noires, granité au limencello (menu supp 3e) 14e

Tiradito de truite de Borrèze, concombre, gel citron vert, tapioca 13e

Tomates colorées en folie, burratina, focaccia 13e

POUR CONTINUER DU CÔTÉ DE LA MER

Thon juste snacké ajo blanco, tartare de courgettes jaunes et vertes à l'huile de noix 24€

Pavé de maigre jus aux coquillages à la citronnelle, poêlée de girolles 25€

POUR GARDER LES PIEDS SUR TERRE

1/2 Magret de canard du coin au caramel épicé, caviar d'aubergines à l'ail noir, cromesqui de pomme de terre 25€

Filet de volaille de Marie cuit à basse température, polenta à la tome, jus à la sauge du jardin et condiments 24€

POUR TERMINER EN GOURMANDISES

Assiette de fromages 100% Périgord, salade à l'huile de noix 10e

Biscuit moelleux à la noisette, crémeux dulcey, confiture de lait, choucho 12e

Sablé breton, crème légère à la vanille, abricot et sarriette 12e

Meringue craquante au piment, chantilly framboise et sorbet framboise/piquillos 12e

**"Il n'y a pas de bonne cuisine si, au départ,
Elle n'est pas faite par amour
Pour ceux à qui elle est destinée"**

Paul Bocuse