

# Menu

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

## *POUR DÉMARRER EN DOUCEUR*

- Oeuf mollet frit, salade d'asperges croquantes, émulsion au citron, copeaux de parmesan 12€
- Vitello Tonnato, veau de la ferme Malledent fondant, espuma de thon et caprons 14€
- Marinière de coquillages, nuage à la fleur de sureau, mousseline de céleri, chips croustillante 13€

## *POUR CONTINUER DU CÔTÉ DE LA MER*

- Pavé de cabillaud snacké, fregola sarda, coulis d'épinards jus iodé 25€
- Comme un poulpe à la Gallega, tentacule rôtie, croquettes de pommes de terre, crème à l'ail, gel au piment 26€

## *POUR GARDER LES PIEDS SUR TERRE*

- Belle côte de cochon de la ferme Malledent aux épices douces, mousseline de carottes, condiment à la datte 25€
- Selle d'agneau juste saisie, gnocchis poêlés, purée d'artichauts jus corsé au thym (supp menu 3€) 29€

## *POUR TERMINER EN GOURMANDISES*

- Assiette de fromages 100% Périgord, salade à l'huile de noix 10€
- Le tout chocolat 12€
- Chou gourmand ananas, verveine 12€
- Autour du citron et de l'huile d'olive 12€

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