

Menu gourmand à 32€

Aux choix à la carte

une entrée

un poisson ou une viande

un dessert.

Menu plaisir 49€

Accord mets et vins 69€

Grosses asperges blanches du pays sur un œuf poché à basse température,
morilles dans leur jus de cuisson crémeux.

Epaisse tranche de thon rouge snacké , riz vénéré crémeux au parmesan,
ragoût de légumes verts et sauce épicée au saté.

Demi pigeon rôti et caramélisé aux dragées, à la goutte de sang, pastilla de foie gras
et blettes étuvées, le jus des carcasses réduit.

Fines feuilles croustillantes de pistache aux fraises du Périgord,
crème légère à la vanille et rhubarbe en gratin.

A la carte

Les entrées

	prix à la carte
Asperges vertes rôties à l'huile d'olive, d'autres crues en salade, foie gras de canard chaud et vinaigrette marbrée.	22€
Huîtres juste tiédies dans un fin velouté de leur jus en marinière, une raviolle de légumes à la chair de crabe et pied de cochon.	21€
Foie gras de canard confit dans sa graisse, chutney de pommes et fruits secs au citron confit.	21€
Demi homard rôti dans un beurre d'herbes, un ragoût de girolles et fèves, truffes d'été et jus de cuisson crémeux.	32€ <i>(supp menu 16€)</i>

Les poissons

Pavé de morue fraîche en croûte d'amande, cannellonis de poireaux à la duxelles de champignons, une émulsion de fenouil au safran.	23€
Filet de turbot caramélisé à l'huile d'olive, pommes de terre charlottes crémeuses à la ciboulette, asperges vertes et cappuccino au lard fumé.	28€ <i>(supp menu 13€)</i>
Epaisse tranche de thon rouge snacké , riz vénéré crémeux au parmesan, de légumes verts et sauce épicée au saté.	23€

Les viandes

Agneau du Quercy rôti au sautoir << côtes ou filet >>, un sauté de légumes et boulgour, mousseline de carottes nouvelles au cumin et croquettes d'ail.	24€
Demi pigeon rôti et caramélisé aux dragées, à la goutte de sang, pastilla de foie gras et blettes étuvées, le jus des carcasses réduit.	23€
Noix de ris de veau braisé au beurre , jeunes pousses de salade sur un gratin de gros macaronis, crème de morilles et jus de cuisson perlé.	30€ <i>(supp menu 15€)</i>

Sélection de fromages affinés (supp 8€ aux menus)

Les desserts

Fine tartelette aux abricots poêlés à la vanille, glace au miel du Périgord, un lait d'amande à l'eau de rose en mousse légère.	10€
Soupe de framboises à la citronnelle, en cappuccino de lait de coco et beignets de chocolat chaud coulant.	10€
Fines feuilles croustillantes de pistache aux fraises du Périgord, crème mousseline à la vanille et rhubarbe en gratin.	10€

Prix net toutes taxes comprises

Toutes nos viandes sont d'origine française

Foie gras provenant de La Bélaudie Havard à Vanxains 24600

Fromages de la Ferme Périgourdine Périgueux 24000