



A La Carte

TVA 10%

ENTREES FROIDES

Foie Gras de canard aux Figues 25€
Chutney figues

Tartare d'Anchois 18€
Churros sauce aux câpres

ENTREES CHAUDES

Filet de Rouget rôti à l'huile de Noisette 20€
Légumes marinés, émulsion noisette

Foie gras de canard Grillé 28€
Raisins et sauce verjus

Fricassée d'escargots panés aux herbes 25€
Emulsion à l'ail Noir

Soupe de Truffe noire 18€
Tuber Mélando sporum

DE L'EAU

Esturgeon Confit à l'huile de citron 25€

Croûte pep 's émulsion persil-réglisse

Pavé de maigre 30€

Oignon grillé, crumble de cèpe, cèpes rôtis sauce châtaigne

Turbot petit bateau aux raisins 55€

Pomme confite, béarnaise au Verjus

A LA TERRE

Poêlon de Ris de Veau 38€

Girolles poêlées pistaches et abricots sauce de girolles

Filet de Bœuf Rossini 55€

Foie gras de canard grillé, truffe noire mélando sporum

Caille rôtie 36€

Raisins Flambés au cognac parfum estragon fenouil

Zuké de Magret de Canard 26€

Sauce gingembre

GOURMANDISES SUCREES

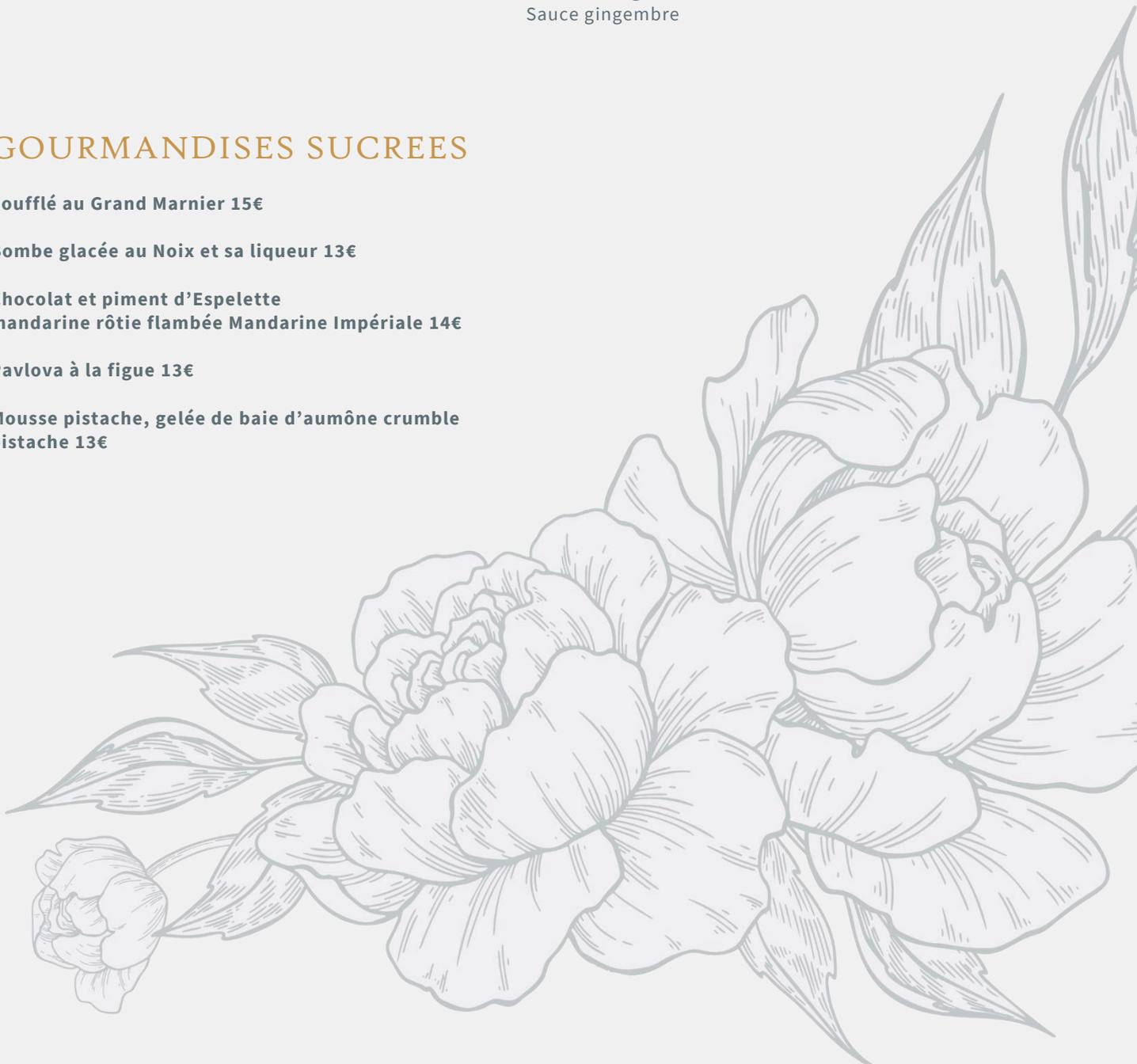
Soufflé au Grand Marnier 15€

Bombe glacée au Noix et sa liqueur 13€

Chocolat et piment d'Espelette mandarine rôtie flambée Mandarine Impériale 14€

Pavlova à la figue 13€

Mousse pistache, gelée de baie d'aumône crumble pistache 13€





Vins au Verre

Pour plus de choix de vins n'hésitez pas à consulter notre carte des Vins

TVA 20%

Vins Blanc

14Cl

Bergerac Château de la Jaubertie
sauvignon blanc 9€

Pacherenc du Vic Bilh Domaine bouscassé
petit courbu Grand Manseng 10€

Vouvray domaine des Aubuisières
chenin sec 12€

Vin Rosé

Bergerac L'Inattendu
merlot 8€

Vins Rouges

Bergerac Château Briand
Cabernet, cabernet franc, sauvignon, merlot 9€

Cahors Clos Triguedina
Malbec 9€

Ventoux Les Terrasses du Pesquié
Grenache, syrah 9€

Vins Moelleux et Liqueureux

Monbazillac Château Tirecul Lagravière Les Pins 12€

Rosette Julien de Savignac, moelleux 8€

Vin du lot Clos Triguedina, 100% chenin 14€

Vin du Lot Black Vintage 100% malbec 12€