



MENU A 42 €

Servi au déjeuner

Rose de melon au porto, pastèque, féta et jambon de pays

Ou

Artichaut barigoule, garniture Matignon

Queue de lotte bardée au lard, gnocchi à l'encre de seiche ,sauce crémée tomatée

Ou

Epaule d'agneau farcie

“tartelette sablée” cerise et thym

TVA 10%

Horaires

Ouvert du Mercredi au Dimanche

Déjeuner de 12h15 à 13h45

Dîner de 19h15 à 20h45

Nous acceptons les règlements par chèque, carte bancaire visa master card, American express et espèces.

Notre établissement est non accessible aux personnes à mobilité réduite.

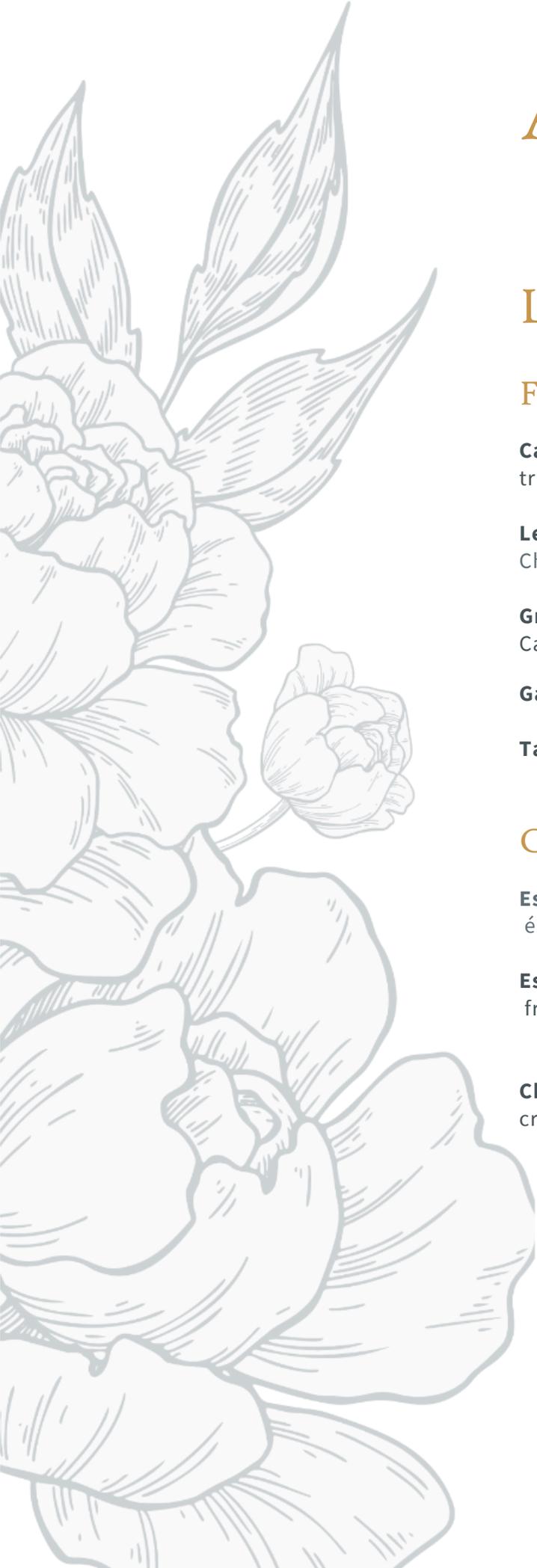
Nos produits sont achetés frais et transformés par nos soins.

Viandes de boeuf France, limousin ou charolais

Foie gras IGP Périgord

Pour connaître les allergènes présents, demandez la carte des allergènes. Nous pouvons vous renseigner sur la présence d'allergène majeur, mais nous ne pouvons pas vous garantir l'absence de trace d'allergène dans l'ensemble de nos plats.





A LA CARTE

Les Entrées

Froides

Caillé de Chèvre, 15€
truffe d'été et croustille de sarrasin

Le foie gras de canard, laqué 25€
Chutney de fraise

Gravelax de truite et caviar d'aubergine, 18€
Caviar de Neuvic et crème citron

Gaspacho de Fraise et Piquillos 15€

Tartare d'anchois, churros et sauce Pissalat 15€

Chaudes

Escargots panés aux herbes, 20 €
émulsion Matcha

Escalopes de foie gras de canard grillées, 25€
framboises

Chipola de truffe, 30€
crème de truffe et pâtes à la farine de riz

Les Plats

Les Poissons

Turbot rôti à la graisse de canard, crème de truffe **38€**
Pommes vapeur

Sandre poêlé, pousses d'épinard, crème infusion de feuilles citron **25€**

Le Cabillaud rôti et fumet au romarin **23€**

Esturgeon confit, caviar de Neuvic **28€**
crème de caviar, raviole végétale

Les Viandes

Cœur de Ris de Veau aux Morilles **38€**

Foie gras de canard cuit au bouillon Dashi **28€**

Filet de Bœuf Rossini **55€**

Filet de Bœuf sauce Bordelaise
Infusée à l'anguille fumée **35€**

Caille cuite en crapaudine,
jus de caille à l'infusion de fenouil et estragon **26€**

Magret de Canard en Zuké **26€**
Sauce gingembre

Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes **30€**

Les Desserts

Assortiment du plateau de Fromages **20€**

Tartelette
Au Soufflé au Grand Marnier **18€**

Pavlova aux fruits,
Crème pâtissière au poivre de Timut **16€**

Dôme de chocolat Dulcey **16€**

Dessert crémeux à la fraise et citron **16€**





Extrait de notre Carte des vins

Tva 20%

Vins rouges

Pécharmant Château Poulvère 58

Montravel Château le Raz « les filles » 40

Côtes de Bergerac Château les Tours des Verdots 35

Cahors Métairie grande du Théron 45

Bordeaux Château Capbern Saint Estèphe 55

Vins Blancs

Bergerac Château des Eyssards Adagio 35

Bordeaux Domaine de la Solitude 52

Bourgogne Domaine Michelot 60

Vins Rosés

Bergerac Mirabelle de la Jaubertie 35

Côte de Provence

Château Galoupet Cru classé 125

