

Nos Formules

Formule 1 plat et 1 dessert 42€

Formule 1 entrée et 1 plat 46 €

Formule Entrée – plat – Dessert 52 €

* Menu déjeuner 32 € * le midi hors week-end
et jours fériés *

Menu

Printemps



Les entrées :

- **Le tartare de maquereau** fine gelée citron-framboise
Bouquet de salade à l'huile d'olive et nori
- **Le Foie gras de canard IGP Périgord** mi-cuit chapelure
de pain d'épices et orange toast brioché Périgourdin
maison
- **La Tatin de foie gras de canard** poêlé, pommes et
boudin noir de Mr Lespinasse **Suplt 9 €**
- * - **L'œuf poché croustillant**, poireaux confit vinaigrette
Moutarde à l'ancienne et noix grillées

Les plats chauds :

- **Le Pigeon rôti** servi rosé, cuisse confite poire et
crèmeux de patate douce
- **Les Quenelles de Sandre** à la crème de crustacés sur
une fondue de poireaux
- * - **La choucroute de la mer** poissons selon arrivage
- **Le Filet de bœuf Aubrac ou Charolais** selon livraison
Grillé au poivre vert coussinet de pommes de terre à
l'estragon **Suplt 10.50 €**

Les Desserts : A commander en début de repas

- **La Meringue Praliné-noisette** et glace pistache
- **Le Soufflé chaud Grand Marnier** glace vanille
(**Minimum 2 personnes**)
- **L'Irish coffee** de l'espérance
- * - **Le baba au rhum** chantilly ananas et raisins confits
- **La tasse au chocolat noir** extra bitter crème chantilly glace
banane

Les plats que nous proposons sont soumis aux variations du marché et peuvent par conséquent nous faire défaut.

Toutes nos viandes sont d'origines françaises ou issues de l'Union Européenne