

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

Hiver



Les entrées :

- **Le Carpaccio d'Espadon** gel de combava sorbet péquillo
- **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 aux noix grillées

Les plats chauds :

- **Le civet de chevreuil** aux poires pochées et châtaignes
- **Les Quenelles de Sandre** à la crème de crustacés sur une fondue de poireaux
- * - **La choucroute de la mer** rouget grondin, Julienne et moules
- **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 Dacquoise Noix de coco**, mousse mangue et sorbet passion
- **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