

Menu Gourmand
Entrée, Plat, Dessert

39,90 €

Pour Commencer

Marbré de Foie Gras frais de Canard, Cerises confites 21€
Chutney cerise cacao, tuile pain de noix

Chiffonnade d'Enchaud Périgourdin 18€
Salade de pomme de terre, symphonie d'ails

Gravelax de Maquereau 20€
Déclinaison framboise dans leur jus, huile de basilic

Tiramisu Melon 18€
Chèvre frais, crumble romarin

Ensuite

Coronita de Cochon Duroc de Batallé 25€
Trio de quinoa crémeux aux fruits secs, sauce ananas

Risotto à la Tomate 18€
Olive Kalamata, écume pesto

Demi-Magret de Canard IGP Périgord 25€
Mousseline patate douce violette, carotte violette, Sauce myrtille

Poisson du Marché 23€
Trilogie de petits pois, sauce menthe coco

Pour Finir : Commandé en début de service Merci

Mousse café 8€
Confiture lavande abricot, sorbet framboise maison

Brownie Chocolat 8€
Beurre Salé, Glace Fève de Tonka maison

Trilogie de Fraises 8€
Parfait Fraises et son siphon, Compote Rhubarbe

Assiette de 3 Fromages 9€
Mesclun croquant

Merci de nous donner votre choix de dessert à la commande

Viande origine France et CEE Prix TTC