

## 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

Automne



### Les entrées :

- **Le Vitello de volaille**, bouquet de roquette huile olive et copeaux de vieux parmesan
- **Le Foie gras de canard du Périgord** mi-cuit gelée raisins pain brioché Périgourdin maison
- **La Tatin de foie gras de canard poêlé**, pommes et boudin noir de Mr Lespinasse **Suplt 8.50 €**
- \* - **La soupe de moules en croûte dorée** au safran

### Les plats chauds :

- **Le Filet de merlu cuit au four**, beurre d'huitres et pommes de terre à l'aïoli
- \* - **La volaille du Sud Ouest label rouge** châtaignes et chorizo
- **Les Gambas snackées**, risotto aux cèpes du Périgord, émulsion de carapaces
- **Le Filet de bœuf Aubrac ou Charolais selon livraison** Grillé émulsion de champignons et tatin d'échalions **Suplt 9.50 €**

### Les Desserts : A commander en début de repas

- **Le croustillant banane** ganache monté rhum raisins, glace banane
- **La tarte fine aux figues** noix grillées et sorbet cassis
- **Le Soufflé chaud** à la poire williams, glace pain d'épices **Minimum 2 personnes**
- **L'Irish coffee** de l'espérance
- \* - **Le pain brioché maison** façon pain perdu aux pommes sorbet pomme verte

*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*