

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
- * - **Le quasi de veau servi rosé** choux de Bruxelles rôti au chorizo et mandarine
- **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

- **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*