

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

Été



Les entrées :

- * - **Le cannelloni de chèvre frais** sorbet pequillos et olives noires
- **Le Foie gras de canard IGP Périgord** mi-cuit gelée rhubarbe toast brioché Périgourdin maison
- **La Tatin de foie gras de canard** poêlé, pommes et boudin noir de Mr Lespinasse **Suplt 9 €**
- **Le Thon frais en tartare** émincé de fenouil et espuma combava

Les plats chauds :

- *- **Le carré de Porc fermier label rouge** du Sud ouest, melon charentais et jus au romarin
- **Le pavé de thon snacké** sésame grillé ratatouille minute
- **Le filet de Bar en croute sauce choron** poêlée de légumes de saison **pour 2 personnes**
- **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**

- **L'assiette de sorbet et glace maison**
- **Le Soufflé chaud Pêche** glace vanille
(**Minimum 2 personnes**)
- **L'Irish coffee** de l'espérance
- **Le millefeuille caramel** et son sorbet abricot
- * - **Le croustillant aux Fraises du Périgord** crémeux citron et sorbet limoncello

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