

Menu Comptoir 38 €

(Entrée/Plat ou Plat/Dessert 32 €)

Entrée - 13 €

Corolle de magret de canard séché « pommes fruits
Pied de cochon » petite frisée et pickles de moutarde

Pain perdu de langoustines « avocat-pomelos »
Œuf de truite et Bisque émulsionnée

Risotto crémeux « champignons brun-pleurotes »
Croustillant végétal à l'ail confit et persil

Plats - 24 €

Noix de veau rôtie, condiment tomate chorizo, salsa
De coco paimpol cresson et sablé origan

Filet de carrelet poché au noily prat, écrasé de pommes
De terres, condiment d'une grenobloise

Petit farcie « potimarron-baileys » pickles de butternut
Croustille de pain aux noix

Dessert - 10 €

Forêt noire déstructuré, chocolat craquant et crémeux
Cerises amarena, sorbet griotte et vanille bourbon

Déclinaison de figues, rôties et glacées, crumble sésame
Noir, financier citron vert et gel épices

Fraîcheur pavlova « ananas-papaye » crème à la fleur
D'oranger et sorbet roquette

Les Classiques du *TOURNY*

Les classiques du Tourny peuvent être pris dans le menu comptoir,
avec toutefois un supplément de 3 € pour le foie gras et 9 € pour
le ris de veau

Foie gras mi- cuit IGP Périgord 16 €

Plats

Ris de veau dorés au sautoir, purée 33 €
De pommes de terre au lard fumé

Pièce de bœuf, frites, salade 24 €

Côte de cochon « Lou Teychou » 24 €
Purée de pommes de terre au thym

Poke bowl tataki de bœuf 16 €
(Riz vinaigré, fèves soja, oignons fris,
Avocat, légumes croquants)

Assiette de fromages, salade 10 €

Baba au rhum 10 €
Crème à la vanille

Prix nets TTC – Service compris