

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 :

- **Gravelax de truite des eaux de L'Inval**, blinis, crème d'aneth, gel citron
- **Le Foie gras de canard du Périgord** mi-cuit pickles Chutney d'oignons et pruneaux au curry, pain brioché Périgourdin maison
- **La Tatin de foie gras de canard poêlé**, pommes et boudin noir de Mr Lespinasse **Suplt 8.50 €**
- * - **Panacotta de chèvre frais** tomates confites et aubergine, sorbet péquillos pain grillé à l'huile d'olive

Les plats chauds :

- **Le Bar en croute**, beurre d'estragon tomaté poêlée de légumes de saison (Pour 2 personnes)
- * - **Le magret de canard IGP Périgord** servi rosé, figues et pommes gaufrettes
- **Les Gambas snackées**, ravioli ouvert aux cèpes du Périgord
- **Le Filet de bœuf Aubrac ou Charolais selon livraison** Grillé sauce Pécharmant compressé de pommes de terre, **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 pêche, glace vanille **Minimum 2 personnes**
- **Le croustillant aux framboises**, sorbet verveine Crémeux citron
- * - **Millefeuille caramélisé** caramel au beurre salé sorbet abricot romarin
- **L'Irish coffee** de l'espérance

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