

*Entrée
dessert*

24 €

*Entrée plat
Plat dessert*

28 €

*Entrée
plat
dessert*

35 €

Les Entrées

Gaspacho de tomates au basilic et sa Burrata des Pouilles

Gratin de ravioles farcie au comté AOP et sa crème de foie gras

Foie gras mi-cuit en ballotine à l'Armagnac, chutney de clémentines Corse

Gravlax de saumon frais d'atlantique aux agrumes, mousse d'aneth au citron vert

Les Plats

Magret de Canard aux 4 épices laqué au miel

Cuisse de canard confite igp du Périgord crème aux cèpes

Filet mignon de porc tendre rôti basse température, sauce au foie gras

Paëlla aux gambas, calamar et saumon, cuit au jus de crevettes épicées

Salade Périgourdine

Magret de canard, foie gras, tomates, noix bio, radis, croûtons, huile de truffe

Cassoulet du terroir

Canard confit, saucisse de canard, gésiers, cèpes, poitrine fumé

Les Desserts

Cheesecake aux fruits rouge

Crème brûlée à la fève de Tonka du Brésil

Profiterole, glace vanille, chantilly et chocolat fondant, noix de coco

Tiramisu, génoise liqueur de café et éclats de noix bio caramélisées