Nos Formules

Formule 1 plat et 1 dessert 42 €
Formule 1entrée 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 €

* - Velouté de cèpes en croûte dorée accompagné de quenelles de poissons

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