

La Tête de l'Art

Nous sommes très heureux de vous accueillir !!!

Allergies : Suite à la loi, nous sommes dans l'obligation d'indiquer les allergènes pouvant être contenus dans nos plats. Il y a tellement de pathologies différentes que nous ne pouvons pas tout citer. La communication, rien de mieux !!! Alors faites nous part de vos allergies & nous réadapterons vos plats.

Menu des Petits Artistes (Moins de 10 Ans)

Même plat que les grands en petite portion

9€ (Plat), 13€ (Plat, Dessert)

14€ (Entrée, Plat) 18€ (Entrée, Plat & Dessert)

Menu de saison

25€ Plat & Dessert,

30€ Entrée, Plat

35€ Entrée, Plat & Dessert

Les Entrées

- Fraîcheur océanique : saumon fumé par nos soins, céviche de thon & avocat
- Cœur d'artichaut, caviar d'aubergine & œuf parfait du Gaëc Fournatel (Végétarien)
- Pâté en croûte maison insert de foie gras

Les Plats

- Poisson selon arrivage
- Burger de cabécou au miel de Perpezac le blanc (Végétarien)
- Filet de canette à la moutarde violette de Brive

Les Desserts

Menu Signature

35€ Plat & Dessert,

40€ Entrée, Plat

45€ Entrée, Plat & Dessert

- Cassolette de ris de veau façon Grand-mère
- Foie mi-cuit à l'Armagnac & Toast de pain de mie maison à la noix du Périgord

Les Plats

- Filet de bar, au beurre blanc
- Filet de bœuf, sauce périgourdine

Les Desserts :

Les Desserts

Afin de vous éviter une attente trop longue, il est préférable de commander les desserts en début de repas

- Assiette de 5 fromages & salade
- Crème brûlée à la vanille Bourbon
- Assortiment de sorbets & glaces de l'Artisan Glacier Manouvrier
- Fondant au chocolat & crème glacée
- Fraîcheur de citron meringuée,
- Gratin de fraises Gariguettes de Dordogne en sabayon
- Brioche façon pain perdu, & glace