

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

Hiver



Les entrées :

- * - **Le Vitello de volaille**, bouquet de roquette huile olive et copeaux de vieux parmesan
- **Le Foie gras de canard IGP Périgord** mi-cuit chapelure de pain d'épices et orange toast brioché Périgourdin maison
- **La Tatin de foie gras de canard poêlé**, pommes et boudin noir de Mr Lespinasse **Suplt 8.50 €**
- **Le croustillant de saumon fumé maison** crème fouettée à l'aneth et citron

Les plats chauds :

- * - **Le Filet de grosse truite** des eaux de Linval, fondue de poireaux et pommes de terre beurre citronné
- **Le quasi de veau servi rosé**, choux de bruxelles au chorizo et mandarine
- **Les Noix de St Jacques** snackées crémeux de panais noisettes grillées de Cancon
- **Le Filet de bœuf Aubrac ou Charolais** selon livraison Grillé émulsion de champignons et tatin d'échalions **Suplt 9.50 €**

Les Desserts : A commander en début de repas

- **Le Bonnet du père Noël praliné amande noisette** sur un biscuit breton
- **La Dacquoise Noix de coco**, mousse mangue et sorbet passion
- **Le Soufflé chaud** kiwi, sorbet citron vert (**Minimum 2 personnes**)
- **L'Irish coffee** de l'espérance
- * - **La tarte fine feuilletée aux pommes caramélisées** crème cannelle

Joyeuses
Fêtes

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