

# 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

- Ceviche de thon rouge au citron
- 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 canard 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

- Pavé de cabillaud rôti au beurre blanc
- Poitrine d'agneau Farcie, jus corsé au thym

## 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
- Chou craquelin Maison à la vanille cœur coulant caramel beurre salé
- Gratin de fraises Gariguettes de Dordogne en sabayon
- Brioche façon pain perdu, & glace