

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

Printemps



Les entrées :

- * - **Le Duo d'asperges et saumon fumé** gaufre aux fines herbes et zestes de citron confit
- **Le Foie gras de canard IGP Périgord** mi-cuit gelée rhubarbe toast brioché Périgourdin maison
- **La Tatin de foie gras de canard** poêlé, pommes et boudin noir de Mr Lespinasse **Suplt 9 €**
- **Le Thon frais en tartare** émincé de fenouil et espuma combava

Les plats chauds :

- * - **Le Poulet fermier label rouge** cuit basse température au vin jaune et petits pois à la française
- **Le filet de Merlu cuit au four** beurre de citron vert et sa ratatouille minute
- **Le filet de Bar** meunière câpres et citron
- **Le Filet de bœuf Aubrac ou Charolais** selon livraison Grillé au poivre vert coussinet de pommes de terre à l'estragon **Suplt 10.50 €**

Les Desserts : **A commander en début de repas**

- **La Meringue Praliné-noisette** et glace pistache
- **Le Soufflé chaud Grand Marnier** glace vanille
(**Minimum 2 personnes**)
- **L'Irish coffee** de l'espérance
- * - **Le baba au rhum** chantilly ananas et raisins confits
- **La Fraise du Périgord** dacquoise amandes, crémeux citron et sorbet verveine

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