

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 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 9 €**
- * - L'œuf poché croustillant, poireaux confit vinaigrette Moutarde à l'ancienne et noix grillées

Les plats chauds :

- La trilogie autour de l'Agneau : noisettes rôtis, navarin et croustillant d'agneau en persillade
- Les Quenelles de Sandre à la crème de crustacés sur une fondue de poireaux
- * - Le Duo de poissons retour de pêche 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 Gariguettes, 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