

Entrées

- Le traditionnel foie gras du chef
(Chutney en accord et pain grillé) 18 €
- La salade périgourdine
(Foie gras, gésiers, magret de canard, noix) 14 €
- Les couteaux gratinés en persillade (x 7), petite roquette 14 €
- La tarte changeante, selon saison 12 €

Plats

- Wok de poulet façon thaï 24 €
(Légumes croquants, nouilles sautées, marinade asiatique, coriandre, cacahuètes)
- Le filet de bœuf (200g) 30 €
(Frites maison)
- L'entrecôte (250g) 28 €
(Frites maison)
- La bavette d'Aloyau (200g) à l'échalote 26 €
(Frites maison)
- La côte de bœuf d'1kg à partager 84 €
(Frites maison)
- SAUCES : cèpes, poivre vert 2 €
- Noix de st jacques poêlées 29 €
(Fondue de poireaux au poivre de Timut, clémentine rôtie aux épices)
- Filet de daurade ou bar 26 €
(Sauce en accord, légumes croquants, sauce en accord)
- Wok de gambas façon Thaï 26 €
(Légumes croquants, nouilles sautées, marinade asiatique, coriandre, cacahuètes)

Desserts faits maison

- Le trompe l'œil de l'instant 12 €
- Tarte aux fruits (selon cueillette) 10 €
- Les profiteroles du chef 12 €
- Le fraisier façon l'Evidence 10 €