Nos Formules

Formule 1 plat et 1 dessert 43€
Formule 1entrée et 1 plat 47€
Formule Entrée – plat – Dessert 53€
*Menu déjeuner 33 € * le midi hors week-end et jours fériés *

Menu
Automne

Les entrées :

* - Les crevettes bouquets et poireaux confits pomelos sauce cocktail
- Le Foie gras de canard IGP Périgord mi-cuit gelée de raisins et muscat toast brioché Périgourdin maison
- La Tatin de foie gras de canard poêlé, pommes et boudin noir de Mr Lespinasse Suplt 9,50 €
- Le Magret de canard sauce vitello cœur de sucrine huile olive et parmesan

Les plats chauds :

*- La tourte de canard en croute feuilletée poire williams rôti
- Le pavé de thon snacké sésame grillé ratatouille minute
- Le filet de cabillaud cuit nacré tagliatelles de carottes et courgettes au carvi
- Le Filet de bœuf Aubrac ou Charolais selon livraison Grillé sauce Pécharmant millefeuille de légumes Suplt 10.50 €

Les Desserts : A commander en début de repas

- L'assiette de sorbet et glace maison
- Le Soufflé chaud Pêche glace vanille (Minimum 2 personnes)
- L'Irish coffee de l'espérance
* - La tatin de figues et son sorbet cassis
- La dacquoise crèmeux caramel poire pochée au poivre de Timut

Pour respecter le temps de travail de notre personnel, le restaurant fermera dorénavant ses portes pour le service du midi à 15H45 et pour le service du soir à 23H30
Nous vous remercions de votre compréhension.

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