

## 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

Hiver



## Les entrées :

- \* - **Le Vitello de volaille**, bouquet de roquette huile olive et copeaux de vieux parmesan
- **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 **Supt 8.50 €**
- **Le croustillant de saumon fumé maison** crème fouettée à l'aneth et citron

## Les plats chauds :

- \* - **Le Filet de grosse truite** des eaux de Linval, fondue de poireaux et pommes de terre beurre citronné
- **Le Chapon fermier label rouge**, cuisse confite aux châtaignes, suprême rôti choux Bruxelles et chorizo
- **Les Noix de St Jacques** snackées crémeux de panais noisettes grillées de Cancon
- **Le Filet de bœuf Aubrac ou Charolais selon livraison** Grillé émulsion de champignons et tatin d'échalions **Supt 9.50 €**

## Les Desserts : A commander en début de repas

- **La Dacquoise Noix de coco**, mousse mangue et sorbet passion
- **Le Soufflé chaud** kiwi, sorbet citron vert ( Minimum 2 personnes )
- **L'Irish coffee** de l'espérance
- \* - **La tarte fine feuilletée aux pommes caramélisées** crème cannelle
- **La tasse au chocolat noir** extra bitter crème chantilly glace banane

*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*