

Nos Formules

Formule 1 plat et 1 dessert 43€

Formule 1 entrée et 1 plat 47€

Formule Entrée – plat – Dessert 53€

* Menu déjeuner 33 € * le midi hors week-end
et jours fériés *

Menu

Été



Les entrées :

- * - Le cannelloni de chèvre frais coulis pequillos et olives noires
- Le Foie gras de canard IGP Périgord mi-cuit purée de figues gelée Sauternes 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 sucrose huile olive et parmesan

Les plats chauds :

- *- Le Porc fermier label rouge du Sud ouest, melon charentais et jus au romarin
- Le pavé de thon snacké sésame grillé ratatouille minute
- Le filet de Bar cuit au four fenouil et zestes de citron confit, émulsion de carapaces
- 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
- * - Le millefeuille caramel et son sorbet abricot
- Le sablé Breton framboise crémeux vanille et glace pistache

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