

Nos Formules

- Formule 1 plat et 1 dessert 42 €
- Formule 1 entrée et 1 plat 46 €
- Formule Entrée – plat – Dessert 52 €

Menu Pâques



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
- **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 :

- **Les quenelles de Sandre** à la crème de crustacés
Sur une fondue de poireaux
- **La trilogie autour de l'Agneau** : noisettes rôti, navarin et croustillant d'agneau en persillade
- **Le Duo de sole limande et rouget grondin** 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 baba au rhum** chantilly ananas et raisins confits
- **Le Soufflé chaud Grand Marnier** glace vanille
(Minimum 2 personnes)
- **L'Irish coffee** de l'Espérance
- **La Fraise Guariguette**, 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