

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

ETé



Les entrées :

- Gravelax de truite des eaux de L'Inval, blinis, crème d'aneth, gel citron
- Le Foie gras de canard du Périgord mi-cuit pickles Chutney d'oignons et pruneaux au curry, pain brioché Périgourdin maison
- La Tatin de foie gras de canard poêlé, pommes et boudin noir de Mr Lespinasse Suplt 8.50 €
- * - Panacotta de chèvre frais tomates confites et aubergine, sorbet péquillos pain grillé à l'huile d'olive

Les plats chauds :

- Le Bar en croute, beurre d'estragon tomaté poêlée de légumes de saison (Pour 2 personnes)
- Le magret de canard canard IGP Périgord servi rosé, figues et pommes gaufrettes
- * - Le filet de thon snacké, financier de courgettes aux amandes
- Le Filet de bœuf Aubrac ou Charolais selon livraison Grillé sauce Pécharmant compressé de pommes de terre, Suplt 9.50 €

Les Desserts : A commander en début de repas

- La tarte fine aux figues noix grillées et sorbet cassis
- Le Soufflé chaud à la pêche, glace vanille Minimum 2 personnes
- Le croustillant aux framboises, sorbet verveine Crémeux pistache
- * - Millefeuille caramélisé caramel au beurre salé sorbet abricot romarin
- L'Irish coffee de l'espérance

*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*