

Les Entrées

Entrée du Moment (Starter of the day)	8€
Tempura Automnale de légumes (Autumnal vegetables Tempura)	9€
Chaud-Froid de St Jacques et sauce hollandaise au corail et Algues (Hot & cold of scallops and Hollandaise coral sauce)	12€
Foie Gras (A.O.P Sud-Ouest) mi-cuit au Jambon noir du Périgord, Purée de Pêche de vigne à l'hibiscus & coulis à la mélisse (Foie gras terrine with ham, peach and hibiscus purée)	15€

Nos Plats Principaux

Suggestion du Chef (the chef's suggestion)	18€
Poisson de la marée (fish of the day)	19€
Caille du Périgord « Surprise » sautée au lard et la citronnelle (Stuffed quail roasted with lard and lemongrass)	22€
Souris d'Agneau (bio par Nature Viande) confite à l'orange et Pruneau d'ici (Organic lamb shank cooked with local plums and orange)	23€
Rumsteck de Bœuf (bio par nature Viande) au pavot et croustilles d'huîtres (Piece of Beef with poppies and fried oyster)	25€

Nos Fromages et Desserts :

Assiette de sélection de Fromages affinés (plate of cheeses)	10€
Dessert du Jour (dessert of the day)	7€
Palet Breton cacao, glace Tonka, chantilly crème épaisse, raisins et figues (Cocoa biscuit, tonka ice cream, grape and fig)	8€
Mys' terre... (glace vanille roulé dans de la poudre de cèpes et Kasha caramélisés) (Vanilla ice cream with bolet powder and crusty buckwheat)	8€
Le Moelleux au chocolat & glace praliné noisette (Hot chocolate cake and Hazelnut ice cream)	9€
Assortiment de Glaces Artisanales	1 boule :3€, 2 boules* :5€, 3 boules : 7€

Nos Menus

Menu fil des jours (pour valider le menu les trois services doivent pris à la commande):

Entrée du Moment+ Poisson de la marée / suggestion du chef+ dessert du jour = 27€

Menu Enfant (jusqu'à 13ans) : Œuf à la coque+ viande ou poisson + moelleux au chocolat ou glace = 14€

- Tous nos plats sont faits maison (et peuvent demander un certain temps de préparation).

- Origine des viandes : France