

Nos Entrées

Entrée du Moment <i>Starter of the day</i>	7€
Croc'sant Périgourdin (croissant garni au Jambon d'ici et béchamel au trappes d'Echourgnac) <i>Salty croissant served with local ham and béchamel sauce with cheese</i>	8€
Raviole végétale à la chair de crabe, coulis de cresson et crème au raifort <i>Vegetable ravioli with meat crab, Watercress coulis and horseradish cream</i>	10€
Foie Gras Mi cuit aux asperges vertes et Gésiers de canard, coulis de Byrrh <i>Foie gras terrine, asparagus and duck gizzard</i>	15€

Nos Plats

Poisson du jour ou Suggestion du chef <i>Fish or meat of the day</i>	17€
Cabillaud roulé au sésame noir, crème de corail <i>Cod fish rolled in black sesame, coral cream</i>	21€
Croquette de Confit de Canard en persillade <i>Leg of duck croquette with Persillade (parsley and garlic)</i>	19€
Lapin de Monpazier au vin blanc et pomme du Limousin, céleri et carottes <i>Rabbit cooked in local white wine with apple, carrot and celery</i>	19€
Roti de quasi de veau farci au ris iodé, barigoule de légumes <i>Roast of Veal stuffed with sweetbread and pork, vegetables cooked with ham and lemon</i>	25€

Nos Fromages et Desserts :

Assiette de sélection de Fromages affinés	10€
Dessert du moment <i>Dessert of the day</i>	7€
Coco Burger aux fruits exotiques, glace au lait d'amande <i>Coconut pancake with exotic fruits and almond milk ice cream</i>	9€
Le Moelleux II ! « Cacahuète ! il revient! Et il est très coulant... » <i>Hot chocolate and peanut cake</i>	9€
Hiroshima mon amour (soufflé à la cerise et macaron paysan au thé vert Matcha) <i>Cherry Soufflé with Matcha green tea macaron</i>	10€
Assortiment de Glaces Artisanales	1 boule :3€, 2 boules :5€, 3 boules : 7€

Nos Menus

Menu Fil des jours : Entrée du moment+ Plat du jour + Dessert du jour = 25 €

Menu Enfant : 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