

Les Entrées

Entrée du Moment (Starter of the day)	8€
Filet de Maquereau façon escabèche à la badiane et betterave (Mackerel escabèche, star anise and beetroot)	9€
Asperge et Ecrevisses en lasagnes croustillantes, sauce Mantua (Cripies Lasagna with Asparagus and Crayfish)	10€
Foie Gras terrine au jambon blanc du Périgord, gelée aux légumes printaniers (Foie gras Terrine, with local Ham and spring vegetables jelly)	16€

Nos Plats Principaux

Suggestion du Chef (the chef's suggestion)	18€
Poisson de la marée (fish of the day)	19€
St Jacques, artichaut/fenouil/pomme de terre, beurre blanc au jus de truffe (Scallops, artichoke/fennel/potato, Beurre Blanc with truffle juice")	24€
Râble de lapin d'ici, au fromage frais de chèvre du Périgord, jardinière de légumes à la moutarde (Saddle rabbit stuffed with local goat cheese with mustard)	23€
Duo de Magret de canard, garniture comme une Moussaka (Confit Duck breast with vegetable moussaka)	25€
La Pièce de bœuf (bio et local) touche d'Asie, légumes en poudre de bœuf (Organic and local piece of beef, like an asian sauce, seasonable vegetables)	27€

Nos Fromages et Desserts :

Assiette de sélection de Fromages affinés (plate of cheeses)	10€
Dessert du Jour (dessert of the day)	8€
Mousse Chocolat et Pamplemousse sur granité de pétillant local (Grapefruit and chocolate mousses on sparkling wine granita)	9€
Cerises Jubiléés servies sur biscuit tendre au thé vert Matcha, glace Amarena (Flambéed cherry on Matcha green tea cake and amerana ice cream)	9€
Soufflé à la framboise aux éclats de Macaron (Raspberry soufflé with macaroons pieces)	10€
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 être pris à la commande):

Entrée du Moment+ Poisson de la marée / suggestion du chef+ dessert du jour = 29€
(all three services must be selected at the time of ordering)

Menu Enfant (jusqu'à 13ans) : Œuf à la coque+ viande ou poisson + moelleux au chocolat ou glace = 15€

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

- Origine des viandes : France