

Les Entrées

Entrée du Moment (Starter of the day)	8€
« Soupir d'Echourgnac » au Poulpe, mayonnaise légère à la coriandre (Octopus and local cheese fritter, red cabbage & light mayonnaise)	8€
Naage lutée de St Jacques au Lillet et Jambon noir du Périgord (Scallops and Lillet soup with mushroom, vegetables and local Ham)	12€
Foie Gras (A.O.P Sud-Ouest) mi-cuit aux baies rouges et grué de cacao (Foie gras terrine with Goji berries, cranberries and cocoa nibs)	15€

Nos Plats Principaux

Suggestion du Chef (the chef's suggestion)	18€
Poisson de la marée (fish of the day)	19€
Palet pané de Bœuf braisé (bio par Nature Viande) au Byrrh (Beef Chuck Patty with fortified wine Sauce)	22€
Rouleau croquant au Pigeon et cardons, jus brun de volaille à l'arabica et Pécharmant (Pigeon and Chard roll, Arabica et red Wine sauce)	23€
Ris de Veau flambé au vin de Noix, spaghetti de Carottes (Sweetbread flambéed with local walnut liquor, carrot spaghetti)	26€

Nos Fromages et Desserts :

Assiette de sélection de Fromages affinés (plate of cheeses)	10€
Dessert du Jour (dessert of the day)	7€
Coupe de mousses au Chocolat noir & Litchi, chocolat croquant au Litchi (Chocolate and Lychee Mousse)	8€
Dôme Glacé à la Mandarine et Passion, Crème Anglaise à l'Eucalyptus (Frozen tangerine and passion fruit Mousse)	8€
Moelleux à la Noix du Périgord et éclats de Chocolat blanc (Hot local walnut cake with white chocolate)	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