

**Les Entrées**

Entrée du Moment ( <i>Starter of the day</i> )	8€
Comme un tajine de légumes de saison, fumé minute au romarin et bonite séchée ( <i>Vegetables cook in tajine, smoked with rosemary and katsubushi</i> )	9€
Goujonnettes de poisson au quinoa, aioli au safran du Périgord ( <i>Fried fish fingers with quinoa, Safran and garlic mayonnaise</i> )	10€
Foie Gras Poêlé dans un velouté de lentilles beluga, éclats de Pistache ( <i>Pan-fried Foie gras, with black lentils soup, pistachio pieces</i> )	16€

**Nos Plats Principaux**

Suggestion du Chef ( <i>the chef's suggestion</i> )	18€
Poisson de la marée ( <i>fish of the day</i> )	19€
St Jacques sur risotto à la bisque de corail, beurre blanc épais au yuzu ( <i>Scallops on Coral bisque risotto, Yuzu "Beurre blanc"</i> )	23€
Magret de canard en couverture de Carublu ( <i>Duck breast with hot slice of blue cheese with cacao</i> )	25€
La Pièce de bœuf (bio et local) touche d'Asie, légumes en poudre de bœuf ( <i>Organic and local piece of beef, like an asian sauce, seasonable vegetables</i> )	27€
Ris de Veau flambé au vin de noix, spaghetti de carottes ( <i>Veal Sweetbread flambeed with local walnut liquor, carrots spaghetti</i> )	28€

**Nos Fromages et Desserts :**

Assiette de sélection de Fromages affinés ( <i>plate of cheeses</i> )	10€
Dessert du Jour ( <i>dessert of the day</i> )	8€
Quartier de Pommes du limousin fondantes, Glaces spéculoos et soupe de grenade ( <i>Hot slices of local apple, speculoos ice cream and pomegranate soup</i> )	8€
Gâteau tendre au thé vert Matcha, crème au lait d'amande et Hibiscus ( <i>Matcha green tea cake, almond cream and Hibiscus jelly</i> )	8€ (+2€ avec 1 boule chocolat blanc)
Moelleux au chocolat Blond, glace et coulis au café Cuzco ( <i>Hot Blond chocolate cake, and coffee ice cream</i> )	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 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