

**Les Entrées**

Entrée du Moment ( <i>Starter of the day</i> )	8€
Fausse Tarte au Potimarron aux Pruneaux d'Agen et poitrine fumée ( <i>like a pumpkin pie with fried bacon and local plums</i> )	9€
Bouchée d'Amphitrite (Chou comme une bouchée à la reine marine) ( <i>sea food and bechamel sauce served as a cream-puff</i> )	12€
Foie Gras Poêlé inspiration Dubarry, écume de chicorée ( <i>Pan-fried Foie gras on slice of cauliflower, Cauliflower velouté, chicory foam</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 et beurre miso sur polenta à la citronnelle, sauce escabèche au sésame noir ( <i>pan fried scallops on polenta with lemongrass, Escabeche sauce with black sesame</i> )	23€
Brochette de Magret de canard du Périgord et poires rôties à la bière ( <i>Skewer of Périgord duck breast and beer-roasted pears, braised endives</i> )	25€
Arlequin de Ris de Veau flambé au vin de noix et carottes ( <i>Veal Sweetbread flambéed with local walnut liquor, carrots tagliatelle</i> )	28€

**Nos Fromages et Desserts :**

Assiette de sélection de Fromages affinés de la crèmerie Cyrano ( <i>plate of cheeses</i> )	11€
Dessert du Jour ( <i>dessert of the day</i> )	8€
Le chocolat Chaud d'autrefois, millas à la banane et cacahuète ( <i>Hot Chocolate with local traditional cake with peanuts and banana</i> )	8€ (+2€ avec 1 boule de glace potiron ou gianduja)
« Polichinelle » (chocolat blanc au caramel, ganache pralinée, sorbet Grand-Marnier) ( <i>White chocolate with caramel, praline cream, orange and cognac sorbet</i> )	9€
Soufflé au Pamplemousse et Litchi, glace au chocolat blanc ( <i>Hot grapefruit &amp; lychee soufflé, white chocolate ice-cream</i> )	11€
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