Carte hivernale 2026

Nos Entrées

Entrée du Moment 8€
Starter of the day

Samoussas de salmi de Pigeon au Pécharmant et de légumes d'hiver 10€
Winter vegetables, Pigeon and red wine stew in samosa

Saint Jacques et déclinaison de Céleri, émulsion à la chicorée 14€
Pan fried scallops, Celery variation and chicory cloud

Foie Gras mi-cuit à la cacahuète, butternut grillé, jus de canard au cacao 16€
Foie gras terrine with peanuts, grilled pumpkin, duck sauce with cocoa

Nos Plats

Suggestion du chef 19€
The chef's suggestion

Poisson de la marée 22€
Fish of the day

Notre Cassoulet Périgourdin 25€
"Cassoulet" is a french speciality from southwest like a the stew with bean and duck meat

Rôti de Bœuf bio persillé, galette de pomme de terre au fromage 25€
Roast beef with parsley and garlic, cheesy potato crusty

Ris de veau flambé au vin de noix & spaghetti de carottes 27€
Veal sweetbread flambed with walnut liquor, carrots spaghetti

Nos Fromages et Desserts :

Assiette de sélection de Fromages affinés 11€

Dessert du moment 8€
Dessert of the day

P.F.B (Dés de poire poêlées, chantilly à la banane, sorbet figue, crackers cacao) 9€
Diced pear, fig sorbet and banana cream, cocoa crackers

Craquant à la noix du Périgord, entremet glacé au fromage blanc et à la grenade 10€
Crunchy Walnut, frozen dessert with "fromage blanc" (quark) and pomegranate, hibiscus coulis

Soufflé au Chocolat noir et macaron paysan au citron 12€
Chocolate soufflé with rustic lemon macaron

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 = 29 €

Menu Enfant : 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

Modifier avec WPS Office