

Les Entrées

Entrée du Moment (Starter of the day)	8€
Cœurs de canards en salade printanière, vinaigrette à l'ail noir et sésame (Duck Hearts with spring salad, black garlic and sesame French vinaigrette)	9€
Arancini aux moules de corde, safran et au Gorgonzola, duo de fumet (Rice ball with mussels, saffron and gorgonzola)	10€
Foie Gras (A.O.P Sud-Ouest) mi-cuit aux baies rouges et asperges, coulis de miel et verjus du Périgord (Foie gras terrine with Goji berries, cranberries and asparagus)	15€

Nos Plats Principaux

Suggestion du Chef (the chef's suggestion)	18€
Poisson de la marée (fish of the day)	19€
St Jacques croute de chou Kale, julienne de poireau et pomme de terre au lard (Kale crusted Scallops, leeks and potatoes julienne cooked with lard)	22€
Franche de Gigot d'Agneau du Périgord farci aux légumes printaniers & ricotta (Slice of leg of Lamb stuffed with ricotta, beans and peas)	23€
Ris de Veau façon meunière & « crumble » provençal (Sweetbread meunière style, provençal "crumble")	26€

Nos Fromages et Desserts :

Assiette de sélection de Fromages affinés (plate of cheeses)	10€
Dessert du Jour (dessert of the day)	7€
Aspic d'ananas, sorbet mangue et sablé spéculoos, pesto coco à la menthe (Pineapple jelly, mango sorbet on speculoos, Coconut and mint pesto)	8€
Parfait glacé à la violette et au lait d'amande sur biscuit au thé vert Matcha (Violets and Almond milk iced parfait on Matcha green tea biscuit)	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 être 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