

Les Entrées

Entrée du Moment (Starter of the day)	8€
Poireau ,vinaigrette à l'orange sanguine et dés de Haddock <i>(Leek, blood orange vinaigrette, celeri pesto, and Haddock)</i>	10€
Tartare de Betterave rouge au crabe, Blanc d'oeuf et Sauce cocktail légère <i>(Beetroot and crab Tartare, egg white, cocktail sauce)</i>	12€
Foie Gras Poêlé (I.G.P Sud-Ouest), crème de Maïs, Petit pois au wasabi <i>(Pan-fried Foie Gras (I.G.P. Sud-Ouest), corn cream, wasabi peas)</i>	16€

Nos Plats Principaux

Suggestion du Chef (the chef's suggestion)	19€
Poisson de la marée (fish of the day)	19€
St Jacques, spaghetti de Courgettes et Carottes, Ecume de Lard de Colonnata <i>(Scallops, courgette and carrot spaghetti, Colonnata lard foam)</i>	24€
Poitrine de Porc du Périgord braisé au miel local et à la lavande <i>(Perigord pork belly braised with local honey and lavender)</i>	23€
Demi Magret de canard de la Ferme Laleu, galette de Pomme de terre à la Trappe d'Echourgnac <i>(Local breast Duck on Potato Rösti with local cheese, Bergerac red wine sauce)</i>	25€

Nos Fromages et Desserts :

Assiette de sélection de Fromages affinés (plate of cheeses)	10€
Dessert du Jour (dessert of the day)	8€
Craquant aux noix du Périgord, Entremet glacé au Fromage blanc, Grenade et Framboise <i>(Périgord walnut crust, frozen dessert with fromage blanc, pomegranate and raspberry)</i>	9€
Moelleux au chocolat noir, chantilly Banane, coulis de caramel au beurre salé <i>(Hot chocolate cake, banana whipped cream, salted butter caramel sauce)</i>	9€
Soufflé à la liqueur de Violette et sa glace à la violette <i>(Violet liqueur soufflé with violet ice cream)</i>	10€
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