

FORMULE à 15€50

ENTREE - PLAT OU PLAT - DESSERT

Toast de sardine au citron

Endives aux noix

OU

Velouté de légumes

Roulé de tête de veau, sauce verte au basilic

OU

Echine de porc braisée, duxelle de champignons

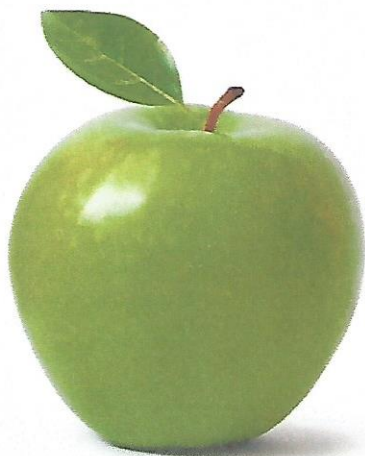
Mousse au chocolat noir

OU

Verrine de fromage blanc et compotée de pommes

Nous élaborons nos plats à base de produits frais et de qualité et respectons au mieux la proximité de nos fournisseurs.

Nous sommes à l'écoute de toute demande à propos d'allergie alimentaire ou régime spécifique.



Entrée + Plat + Dessert = 26 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 21 €

Salade de caille rôtie, jus réduit, asperge verte et vinaigrette barigoule

Ou

Poireau crayon et tête de veau en superposition, pesto maison

Ou

6 escargots en petits pots et croûtons



Tournedos de joue de bœuf au chou vert, jus corsé et tagliatelles fraîches

Ou

Poisson du marché confit à l'huile d'olive, sauce de crustacés

Ou

Brochette de volaille et langoustine en 2 façons, crème d'échalotes

Ou

Pièce de bœuf juste poêlée, Bordelaise à la moutarde de Brive

Comme une crêpe Suzette, quenelle de glace vanille, pépites croquantes

Ou

Gâteau mousseline noisette et chocolat Manjari (65%) et crème de caramel

Ou

Baba au rhum, douceur ananas, chantilly mascarpone

Ou

Verrine crème pistache, ganache et mousse chocolat noir, tuile à l'orange

Ou

Brioche perdue, pomme confite, sorbet poire

Menu à 34€

Tranche de foie gras IGP du Périgord, pomme confite et poire rôtie

Ou

Salade gourmande autour du canard : foie gras IGP du Périgord, samossa de confit, toast au magret fumé

Filet de bœuf (Français) en tournedos, jus de veau et champignons des bois

Ou

Lotte rôtie, lardée, tatin d'endives et crème de persil

Comme une crêpe Suzette, quenelle de glace vanille, pépites croquantes

Ou

Gâteau mousseline noisettes et chocolat Manjari (65%), crème de caramel

Ou

Baba au rhum, douceur ananas, chantilly mascarpone

Ou

Verrine crème pistache, ganache et mousse chocolat noir, tuile à l'orange

Ou

Brûlée, pomme confite, sorbet poire



Nous élaborons nos plats à base de produits frais et de qualité et respectons au mieux la proximité de nos fournisseurs.

Nous sommes à l'écoute de toute demande à propos d'allergie alimentaire ou régime spécifique .