NOS MENUS



LA CARTE

NOS ENTRÉES

Fole gras maison	15€
Compoté de pomme, glace spéculoos et pain d'épice	
Saumon gravlax	10 €
Vinaigrette yuzu, condiment betterave	
Crème brulée	11 €
Au foie gras caramélisée	
Tataki de dos de thon	11 €
Sésame noir yakitori et zeste de citron vert	
Bonbon d'escargots au bleu d'Auvergne	12€
Au miel	
Œuf parfait	12€
Crème de morilles	
Salade périgourdine	14 €
Foie gras, magret et gésiers de canard	
Rillettes de saumon	11 €
Aneth et citron jaune	



LA CARTE

NOS PLATS

Entrecôte de bœuf	26€
Sauce au poivre et frites maison	
Poisson du moment	23€
Crème de potimarron et crème d'ail -x	
Filet de bœuf	27 €
Crème au morilles et écrasée de pomme de terre à la crème de truffe	
St Jacques rôties	27 €
Bisque de homard et purée de butternut	
Hamburger maison	16 €
Frites maison, cheddar affiné et compotée d'oignons rouge	
Tête de veau	18 €
Pomme de terre vapeur ravigote	
Bavette	24 €
Sauce roquefort et pommes de terre grenaille	



LA CARTE

NOS FROMAGES

Trilogie de fromage - Fromagerie Locatelli 9 € Sélection du chef

NOS DESSERTS

Café gourmand (4 mini desserts)	9€
Crème brûlée	8€
Baba au rhum Chantilly vanillée	8€
Profiteroles Sauce chocolat, glace vanille et chantilly	8€
Moelleux au chocolat 58% Glace vanille	8€
Mille-feuille Crème diplomate	8€
Tartelettes aux fruits	8€



MENU PLAISIR

ENTRÉES (1 AU CHOIX)

Foie gras maison

Compotée de pomme, glace spéculoos et pain d'épice

Bonbon d'escargots au bleu d'Auvergne

Au miel

Œuf parfait

Crème de morilles

Salade périgourdine

Foie gras, magret et gésiers de canard

DESSERTS (1 AU CHOIX)

Café gourmand (4 mini desserts)

Crème brûlée

Baba au rhum

Chantilly vanillée

Profiteroles

Sauce chocolat et glace vanille

Moelleux au chocolat 58%

Glace vanille

Mille-feuille

Crème diplomate

Tartelettes aux fruits

PLATS (1 AU CHOIX)

Entrecôte de bœuf

Sauce au poivre et frites maison

Poisson du moment

Crème de potimarron et crème d'ail

Filet de bœuf

Crème au morilles et écrasée de pomme de terre à la crème de truffe

St Jacques rôties

Bisque de homard et purée de butternut

FROMAGES

Trilogie de fromage - Fromagerie Locatelli Sélection du chef

TARIFS

Semaine 42€

Entrée, plat, fromage ou dessert

Week-end (vendredi soir, samedi, 47€

dimanche)

Amuse-bouche, entrée, plat, fromage ou

dessert



MENU GOURMAND

ENTRÉES (1 AU CHOIX)

Saumon gravlax

Vinaigrette yuzu, condiment betterave

Crème brulée

Au foie gras caramélisée

Tataki de dos de thon

Sésame noir yakitori et zeste de citron vert

Rillettes de saumon

Aneth et citron jaune

DESSERTS (1 AU CHOIX)

Café gourmand (4 mini desserts)

Crème brûlée

Baba au rhum

Chantilly vanillée

Profiteroles

Sauce chocolat et glace vanille

Moelleux au chocolat 58%

Glace vanille

Mille-feuille

Crème diplomate

Tartelettes aux fruits

PLATS (1 AU CHOIX)

Poisson du moment

Poêlée de légumes et crème de basilic

Tête de veau

Pomme de terre vapeur ravigote

Bavette

Sauce roquefort et pommes de terre grenaille

FROMAGES

Trilogie de fromage - Fromagerie Locatelli Sélection du chef

TARIFS

Semaine 28 €

Entrée, plat, fromage ou dessert

Week-end (vendredi soir, samedi, 35 €

dimanche)

Amuse-bouche, entrée, plat, fromage ou

dessert

