

# La Carte



Crèmeux de potiron et châtaigne aux graines de courges torrifiées, quenelle de crème fraîche à la coriandre, tuile croquante au Comté : 12 €

Risotto aux cèpes, méli-mélo de jeunes pousses à l'huile de truffe : 14 €

Tartare de daurade à la mangue, citron vert et herbes sauvages, émincé de choux rouge confit, chips de Parmesan : 14 €

Duo de foie gras de canard : cuit façon torchon et marbré au vin de Cahors, toasts grillés et chutney d'oignon rouge et raisin blanc : 17 €

Omelette aux cèpes du pays et son mesclun de salade : 15 €

Omelette aux truffes du Périgord et son coulis de diamant noir : 27 €

Salade végétarienne, mesclun et légumes de saison : 10 €



Aiglefin rôti, velouté de haddock au cresson, purée de panais et scorsonères caramélisés : 18 €

Paleron de veau braisé en cannelloni de céleri et sa mousseline, échalotes confites et carottes glacées : 18 €

Aiguillettes de canard à l'Armagnac et aux amandes, flan d'épinard, chou pack-choï à l'estragon : 18 €

Epaule d'agneau façon 5 heures, jus d'herbes, écrasée de pommes de terre et ses légumes hivernaux : 22 €

Filet de bœuf Rossini, écrasée de pommes de terre au parfum de truffes, légumes du moment : 29 €

Assiette végétarienne, légumes poêlés, écrasée de pommes de terre : 12 €



Rocamadour de la ferme des Champs Bons, petite salade et cerneaux de noix cristallisés : 6 €

Trilogie de fromage : Rocamadour de la ferme des Champs Bons, tomme de brebis et St Nectaire fermier : 8 €

Crème brûlée à la fève de Tonka et zestes d'orange confite : 7 €

Tartelette pralinée, crèmeux glacé miel orange, mousse au combava, tuile dentelée aux fruits secs : 8 €

Butternut confit à la vanille, crème anglaise au parfum de citronnelle et crumble breton au citron : 8 €

Café ou thé gourmand : 10 €

Duo glacé, à choisir dans la sélection « duos glacés » : 9 €

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits brut, sauf glace & sorbet

Tous nos prix indiqués sont TTC



# Menu & Formules

Entrée + plat + dessert : 33 €\*  
Entrée + plat : 27 €\* - Plat + dessert : 22 €\*  
\*Ces prix s'entendent hors suppléments



Crèmeux de potiron et châtaigne aux graines de courges torréfiées, quenelle de crème fraîche à la coriandre, tuile croquante au Comté

Risotto aux cèpes, méli-mélo de jeunes pousses à l'huile de truffes

Duo de foie gras de canard : cuit façon torchon et marbré au vin de Cahors, toasts grillés et chutney d'oignon rouge et raisin blanc - **SUPP 3€**

Tartare de daurade à la mangue, citron vert et herbes sauvages, émincé de choux rouge confit, chips de Parmesan



Aiglefin rôti, velouté de haddock au cresson, purée de panais et scorsonères caramélisés

Aiguillettes de canard à l'Armagnac et aux amandes, flan d'épinard, chou pack-choï à l'estragon

Paleron de veau braisé en cannelloni de céleri et sa mousseline, échalotes confites et carottes glacées

Epaule d'agneau façon 5 heures, jus d'herbes, écrasée de pommes de terre et ses légumes hivernaux - **SUPP 4€**



Trilogie de fromage : Rocamadour de la ferme des Champs Bons, tomme de brebis et St Nectaire fermier

Tartelette pralinée, crèmeux glacé miel orange, mousse au combava, tuile dentelée aux fruits secs

Butternut confit à la vanille, crème anglaise au parfum de citronnelle et crumble breton au citron

Crème brûlée à la fève Tonka et zestes d'orange confite

Café ou thé gourmand - **SUPP 2€**

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts, sauf les glaces & les sorbets

Tous nos prix indiqués sont TTC

