

## *À Griquoter ...*

<i>Jambon Noir du Périgord</i>	10€
Beurres parfumés, légumes pickles	
<i>Epeautre « Bio » façon risotto</i>	12€
Carottes et champignons de Paris	
<i>Fondue de Cabécou</i>	14€
Grésini « maison », chiffonnade de jambon du Périgord	
<i>Terrine de foie gras frais de canard</i>	19€
Chutney de pomme et poire	

## *À Découvrir ...*

<i>Le Périgord</i>	24€
Foie gras, Magret fumé, Rillettes de canard, Noix torréfiées, Chutney, Pains Spéciaux	
<i>L'eau douce et l'eau salée</i>	22€
Truite fumée citronnée, Thon gravlax, Tartare de saumon, jeunes pousses Vinaigrette yuzu et citron vert, crème de fromage frais au saumon fumé	
<i>Duo D'Asperges et œuf mollet</i>	16€
Le velouté et les pointes	
<i>Le Fromager</i>	18€
Trappe, Tomme Sarladaise, Cabécou, crème de fromage frais, basilic, citron vert, Noix torréfiées, Chutney, Fruits secs, Pickles et chips de légumes	

## À Déguster ...

<i>Côte de Cochon fermier</i> - 300g	19€
Sauce vin rouge, oignons grelots	
<i>Le Magret</i>	19€
Sauce à l'orange, tranches de fruits	
<i>Le Cabillaud</i>	23€
Velouté poivron et tomate, lard et piment d'Espelette	
<i>Suprême de Poulet Jaune</i>	19€
Parfums de citrons	

## À Savourer ...

Pour accompagner nos plats « à déguster », le chef vous propose une garniture au choix

<i>Les légumes verts</i>	6€
Haricots verts et son beurre persillé	
<i>Les légumes du soleil</i>	6€
Ratatouille confite à l'huile d'olive	
<i>Les grenailles</i>	6€
Pomme de terre grenailles confites	
<i>La fraîcheur</i>	6€
Feuille à feuille à l'huile de noix	
<i>Les Linguines</i>	6€
Nature ou crème de ciboulette	

## À Apprécier ...

<i>La Trilogie de fromages</i> - Trappe, Tomme Sarladaise et demi-cabécou	10€
<i>La Brioche façon Pain Perdu</i> - Confiture framboise maison, glace vanille	10€
<i>La Panna Cotta infusée au Basilic</i> - Ananas rôti, mousse coco	8€
<i>Balade du Périgord</i> - la noix, la fraise, la pomme, la cerise	10€
<i>Toblerone en feuille de Brick</i> - mirepoix d'ananas et de mangues	8€
<i>La coupe de glace</i> - vanille, mangue, framboise, chocolat blanc	8€