

La Carte

Les Entrées

- ▶ ***Brouillade aux Truffes Noir du Périgord (Tuber Melanosporum)*** 32,00 € 
avec environ 20 gr de Truffes Noir. Récolté par M Roulland, Trufficulteur à Campagnac de Quercy

- ▶ ***Notre Foie Gras de Canard entier, mi-cuit et fait maison*** 19,50 €
(IGP Sud-Ouest), présenté avec fruits frais et une feuille de salade

- ▶ ***Terrine de Magret de Canard farci au foie gras entier, fait maison*** 13,50 €
(75% magret de canard / 25% foie gras de canard entier / IGP Sud-Ouest)

- ▶ ***Cèpes bouchon d'Ici (250gr) poêlés à l'oignon doux*** 16,00 € 

- ▶ ***Ris d'Agneau de Lait des Pyrénées doré au beurre demi-sel, Morilles sauté, rondelles des fruits*** 22,00 €

- ▶ ***Crabe Royal / King Crab, environ 300 gr brute*** 32,00 €
en Naturelle, semi-décortiquée avec du beurre fondu

- ▶ ***Noix de Saint Jacques poêlées, filets de petit Anguille fumées, sur une lit de Pommes Granny, sauce langoustines*** 21,00 €

- ▶ ***Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé maison et Omble Chevalier d'Islande fumé, salade Wakamé, crème au fromage frais*** 18,50 €

- ▶ ***Bisque de Homard crémeuse fait maison, avec une pince et la queue d'un Homard Breton à côté, touche cognac et crème*** 22,50 €




La Carte

Les Salades Gourmandes

- *L'assiette « Périgourdine », composé de :* 22,00 €
- *Foie-gras mi-cuit fait maison (IGP Sud-Ouest)*
 - *Magret de Canard fumé maison (IGP Sud-Ouest)*
 - *Quenelle de Rillettes d'Oie (Sud-Ouest)*
 - *Fruits*
 - *Petit Salade*
- *Salade Marine, composé de :* 29,00 €
- *Salade de Jeunes Pousses garnie*
 - *La moitié d'un Homard Breton de 500 gr*
 - *Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé maison*
 - *Filets de petite anguille fumée de Pays-Bas*

Plats Végétarien,

servi avec pommes de terre et légumes frais

- *Brouillade d'œufs, tomates, fromage Gouda et fines herbes* 16,00 € 
- *Gratin de champignons de Paris* 16,50 € 
dans une sauce de fromage « Cantal » (20 minutes de préparation)
- *Cèpes bouchon d'Ici (250gr) poêlés à l'oignon doux* 18,00 € 

La Carte

Les Poissons

servi avec plusieurs légumes frais et gratin de pommes de terre

- ▶ *Sole d’Arcachon Meunière (300/400 gr), poêlée dans du beurre* 32,00 €
- ▶ *Le Homard Breton de notre vivier (si disponible) de 500 gr
cuit au four au beurre salé* 48,00 €
- ▶ *6 belles Noix de St. Jacques d’origine du Canada
légèrement poêlées à l’huile de noisettes, sauce Langoustine* 26,00 €
- ▶ *Matelote de trois filets de poissons : Saumon cuit unilatéral,
Barbue poché au beurre et Cardine meunière, sauce crème/Yuzu* 24,00 €
- ▶ *Deux Solettes d’Arcachon Meunière (taille ~150gr/pièce),
poêlée dans du beurre* 19,50 €

Les Viandes

servi avec plusieurs légumes frais et pommes de terre sautées

- ▶ *Carré d’Agneau de Lait des Pyrénées (IGP/Label Rouge),
détalonné, sauce vin rouge d’exception, fait maison* 27,00 €
- ▶ *Tournedos de Filet de Blonde d’Aquitaine ~180gr
(Bleu ou Saignant), poêlé dans du beurre clarifié, jus de cuisson* 26,00 €
- ▶ *Faux Filet de Blonde d’Aquitaine ~200 gr +
(Bleu ou Saignant), poêlé dans du beurre clarifié, jus de cuisson* 23,00 €
- ▶ *Epaule d’Agneau de Lait des Pyrénées avec Os (IGP/Label Rouge) mijotée, sauce vin rouge fait maison* 17,50 €

Les Desserts

« *Tous nos desserts sont « fait maison »* »

- ▶ **Barre glacée de Chocolat Blanc et fruits de la passion,** 11,00 €
coulis de Mangue, copeaux de chocolat noir et blanc

- ▶ **SjokolaSjokola,** 11,00 €
velouté de chocolat épicé dans une tasse de chocolat noir / chantilly au piment d'Espelette / brochette de fruits et dégustation « Banyuls Traditionnel »

- ▶ **Café gourmand:** 9,50 €
votre café ou thé, accompagné d':
 - *une coupelle avec un velouté de chocolat épicé*
 - *un mini-Tiramisu aux Spéculoos*
 - *une mini-Tartelette aux fruits frais*
 - *un mini fondant au chocolat*

- ▶ **Le Tout Châtaigne** 10,50 €
Crème Glacée aux Châtaignes, un croustillant à la farine de châtaigne, des châtaignes confites et chantilly

- ▶ **Les belles Profiteroles maison au chocolat et glace vanille** 9,50 €

- ▶ **Panacotta, parfumé aux Fèves de Tonka,** 8,00 €
sur une purée de mangue

- ▶ **Irish Coffee préparé avec un Jameson Whisky Black Barrel** 9,00 €

Fromage

- ▶ **L'ardoise de quatre Fromages assortis, avec sa petite salade** 11,00 €
et une confiture de cerise fait maison
(Saint Agur, Brebis, Rocamadour, Port Salut Fondant)