

La Carte

Les Entrées

- ▶ **Brouillade aux Truffes Noir du Périgord (Tuber Melanosporum)** 32,00 € 
avec environ 20 gr de Truffes Noir. Récolté par les Trufficulteurs à Campagnac de Quercy
- ▶ **Langoustines et Truffes Noir du Périgord** sur une petite omelette 21,00 €
crémeuse, ciboulette et croutons (10 gr de Truffes)
- ▶ **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
- ▶ **Tranches de Rosbif de Noix de Bœuf de Blonde d'Aquitaine,** 18,50 €
boucles de Foie-gras mi-cuit, roquette, tomates séchées
- ▶ **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)
- ▶ **Quatre Noix St Jacques au foie gras de canard, grillé en coquille** 24,00 €
et une petite salade fraîcheur
- ▶ **Crabe Royal (King Crab), patte et pince d'environ 300 gr brute** 32,00 €
en Naturelle, semi-décortiquée avec du beurre fondu
- ▶ **Des filets de petite Anguille fumée de Pays-Bas, sur un lit de** 18,00 €
tartare de petits légumes et fruits, sauce citron vert
- ▶ **Saumon d'Ecosse Label Rouge « coupe du tsar ® » fumé maison** 18,50 €
et tranches d'Omble Chevalier d'Islande fumé
- ▶ **Salade jeunes pousses, fruits et fleurs, germes et cress, tranches** 14,00 € 
de Jambon Serrano (avec Parmesan : végétarien)





Par repas on vous sert 2 petits pains par personne. Petit pain commandé en plus 1€/pièce

La Carte

Les Salades Gourmandes

- *L'assiette « Périgourdine », composé de :* 28,00 €
- *Foie-gras mi-cuit fait maison (IGP Sud-Ouest)*
 - *Magret de Canard fumé maison (IGP Sud-Ouest)*
 - *Médaille de Gésiers de Canard (Sud-Ouest)*
 - *Fruits*
 - *Petit Salade*
- *Salade Marine, composé de :* 32,00 €
- *Salade de Jeunes Pousses garnie*
 - *Crabe Royal (King Crab), une patte d'environ 150 gr brute*
 - *Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé maison*
 - *Filets de petite anguille fumée de Pays-Bas*

Plats Végétarien,

-  ► *Un « PUCK » poêlé croustillant, composé d'haricots/champignons, sauce au lait de Coco, légumes variés, pommes de terre sautées* 18,00 € 
- *Gratin de champignons de Paris dans une sauce de fromage « Cantal » légumes variés, pommes de terre sautées (20 minutes de préparation)* 18,00 € 
- *Brouillade d'œufs, tomates, fromage Gouda et fines herbes Légumes variés et pommes de terre sautées* 16,00 € 

Par repas on vous sert 2 petits pains par personne. Petit pain commandé en plus 1€/pièce

La Carte

Les Poissons

- ▶ **Sole d’Arcachon Meunière** (300/400 gr), poêlée dans du beurre 32,00 €
- ▶ **6 belles Noix de St. Jacques** d’origine du Canada 26,00 €
légèrement poêlées à l’huile de noisettes, sauce Langoustine
- ▶ **Filet de Barbue** poché dans du beurre à basse température, 24,00 €
râpé de truffe noir et sauce crème Yuzu
- ▶ **Deux Solettes d’Arcachon Meunière** (taille ~150gr/pièce), 19,50 €
poêlées dans du beurre
- ▶ **Le Homard Bleu Européen** de ~700 gr (vivant du notre vivier) 65,00 €
cuit au four au beurre salé
- ▶ **Turbotin**, petit Turbot sauvage de ~700 gr, pêché en ANE 32,00 €
poêlé dans du beurre salé

Les Viandes

- ▶ **3 Côtelettes d’Agneau du Quercy**, détalonnés, 26,00 €
sauce vin rouge d’exception, fait maison
- ▶ **Tournedos de Filet de Blonde d’Aquitaine ~180gr** 28,00 €
(Bleu ou Saignant), poêlé dans du beurre clarifié, jus de cuisson
- ▶ **Faux Filet de Blonde d’Aquitaine ~250 gr** 25,00 €
(Bleu ou Saignant), poêlé dans du beurre clarifié, jus de cuisson
- ▶ **Tartare de Bœuf de Blonde d’Aquitaine ~200 gr** 19,50 €
à finir vous-même, selon votre goût, avec les ingrédients autour
- ▶ **Souris d’Agneau fondante**, cuisinée au thym, 17,50 €
sauce vin rouge, fait maison

Par repas on vous sert 2 petits pains par personne. Petit pain commandé en plus 1€/pièce

Les Desserts

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

- ▶ *Terrine d'Agrumes ; segments d'orange et de pamplemousse rose dans une gelée légèrement sucrée ; petits fruits autour* 11,00 €

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

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

- ▶ *Café gourmand: votre café ou thé, accompagné d':* 9,50 €
 - 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

- ▶ *Fruits dans le Fruit, que des fruits frais, bien composé* 11,00 €

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

Fromage

- ▶ *L'ardoise de quatre Fromages assortis, avec sa petite salade et une confiture de cerise fait maison et petit pain* 11,00 €

(Saint Agur, Brebis, Rocamadour, Port Salut Fondant)