

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

- ▶ ***Fines tranches de Rosbif de noix de bœuf de Blonde d'Aquitaine,*** 18,50 €
*mariné au jus de Yuzu et légèrement fumé,
boucles de Foie-gras mi-cuit maison, roquette, tomates séchées*

- ▶ ***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,*** 21,00 €
sur une lit de Pommes Granny, sauce langoustines

- ▶ ***Gravlax maison, pavé de Saumon d'Ecosse Label Rouge*** 19,50 €
mariné à l'aneth, quenelle de crème fouettée à l'aneth et piment

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

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



La Carte

Les Salades Gourmandes

- *Salade Périgourdine, composé de :* 22,00 €
- *Salade de Jeunes Pousses garnie*
 - *Foie-gras mi-cuit fait maison (IGP Sud-Ouest)*
 - *Magret de canard fumé maison (IGP Sud-Ouest)*
 - *Quenelle de rillettes d'Oie (Sud-Ouest)*
- *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 et l'oignon doux, dans une sauce de fromage « Cantal » (20 minutes de préparation)* 16,50 € 

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

Les Viandes

servi avec plusieurs légumes frais et pommes de terre sautées

- ▶ ***3 Côtelettes d’Agneau du Quercy*** 24,00 €
sauce vin rouge d’exception, fait maison
- ▶ ***Tournedos de Filet de Blonde d’Aquitaine ~180gr*** 26,00 €
(Bleu ou Saignant), poêlé dans du beurre clarifié, jus de cuisson
- ▶ ***Tartare de Bœuf de Blonde d’Aquitaine ~180-200 gr*** 19,50 €
*à finir vous-même, selon votre goût, avec les ingrédients autour,
une assiette des légumes et pommes de terre à coté*
- ▶ ***Souris d’Agneau fondante***, cuisinée à basse température, 17,50 €
sauce vin rouge fait maison

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

- ▶ **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

- ▶ **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)