


La Carte de Saison

Les Entrées Froides

- ▶ **Notre Foie Gras de Canard entier, mi-cuit et fait maison** 21,00 €
(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)
- ▶ **Crabe Royal (King Crab), patte et pince d'environ 300 gr brute** 32,00 €
en Naturelle, semi-décortiquée avec du beurre fondu
- ▶ **Saumon d'Ecosse Label Rouge « coupe du tsar ® » fumé maison** 18,50 €

Les Entrées Chaudes



- ▶ **Brouillade aux Truffes Noir du Périgord (Tuber Melanosporum)** 32,00 € 
avec environ 20 gr de Truffes Noir de Campagnac de Quercy
- ▶ **Ris d'Agneau de Lait des Pyrénées doré au beurre demi-sel,** 22,00 €
cèpes bouchon poêlées à l'ognon doux
- ▶ **Langoustines et Truffes Noir du Périgord (Tuber Melanosporum)** 21,00 €
sur une petite omelette crémeuse, ciboulette et croutons
- ▶ **Bisque de Langoustines, touche de cognac, crème et des** 12,50 €
Langoustines décortiquées « juste saisies »
- ▶ **Chaudrée de poissons Atlantique fait maison : bons morceaux de** 11,00 €
poissons atlantique dans un velouté aromatisé

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

La Carte de Saison

Les Salades :

En Entrée :

- ▶ *Salade verte, tomates-concombre-fleurs-germes-graines* 9,00 € 
- ▶ *Salade jeunes pousses, fruits et fleurs, germes et cress, tranches de Jambon Serrano (avec Parmesan : végétarien)* 14,00 € 

En Plat principale :


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

Plats Végétarien,



- ▶ *Un « PUCK » poêlé croustillant, composé d'haricots/champignons, sauce aux Cèpes, légumes variés, pommes de terre sautées* 18,00 € 



- ▶ *Cèpes bouchon d'Ici poêlé à l'oignons doux légumes variés, pommes de terre sautées* 18,00 € 

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

La Carte de Saison

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 Saint Pierre**, cuit à basse température, **râpé de truffe noir** du Périgord (*Tuber Melanosporum*) et sauce crème Yuzu/Ricard 24,00 €
- ▶ **Deux Solettes d’Arcachon Meunière** (taille ~150gr/pièce), poêlées dans du beurre 19,50 €

Les Viandes

- ▶ **Epaule d’Agneau du Lait du Pyrénéen IGP Label Rouge** 27,00 €
fondante, 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 Limousine ~250 gr** 18,50 €
(Bleu ou Saignant), poêlé dans du beurre clarifié, jus de cuisson
- ▶ **Tartare de Bœuf de Blonde d’Aquitaine ~200 gr** 19,50 €
au couteau dernière minute, à finir vous-même

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 »* »

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

- ▶ **Café gourmand : votre café ou thé, accompagné d' :** 9,50 €
 - *une coupelle avec un velouté de chocolat épicé*
 - *un mini-Tiramisu aux Spéculoos*
 - *une gourmandise de Thé Verte / Noix de Coco*
 - *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

- ▶ **Corne d'Abondance ; les fruits frais du saison, boule de sorbet** 9,00 €
Mandarine

- ▶ **Crème glacée au caramel et amaretti sur un miroir** 9,50 €
de purée de fruits exotique

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

- ▶ **Irish Coffee préparé avec un Jameson Whisky Black Barrel** 10,00 €

Fromage

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