


La Carte du Saison

Les Entrées Froides

- ▶ **Notre Foie Gras de Canard entier, mi-cuit et fait maison** 23,00 €
(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)
présenté avec petit salade et chutney oignon rouge*
- ▶ **Crabe Royal (King Crab), patte et pince d'environ 300 gr brute** 35,00 €
en Naturelle, semi-décortiquée avec du beurre fondu
- ▶ **Filets de petite Anguille fumée de Pays-Bas, sur un lit de** 21,00 €
salicorne et daïkon, tranches citron verte, fruit, fleurs
- ▶ **Saumon d'Ecosse Label Rouge « coupe du tsar ® » fumé maison** 18,50 €
chou rouge, wakamé, œufs capelan
- ▶ **Mini terrine des Crevettes entières et Ecrevisses, sur une salade** 13,50 €
composée

Les Entrées Chaudes


- ▶ **Brouillade aux Truffes Noir du Périgord (Tuber Melanosporum)** 32,00 € 
avec environ 20 gr de Truffes Noir de Campagnac de Quercy
- ▶ **Langoustines et Truffes Noir du Périgord (Tuber Melanosporum)** 23,00 €
sur une petite omelette crémeuse, ciboulette et croutons

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

La Carte du 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*
 - *Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé maison*
 - *Filets de petite anguille fumée*

Plats Végétarien

 **Vegan**

- ▶ *Un « PUCK » poêlé croustillant, composé d'haricots/champignons, sauce aux Cèpes, légumes variés, pommes de terre sautées* 18,00 € 
- ▶ *Gratin de champignons, oignons doux, fromage cantal, légumes variés, pommes de terre sautées* 18,00 € 
- ▶ *Reblochon au Four (240 gr) 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 du Saison

Les Poissons

- ▶ **Le Homard Européen** de 500-600 gr (vivant du notre vivier) 49,50 €
cuit au four au beurre salé. Présenté entier.
- ▶ **Sole d’Arcachon Meunière** (300/400 gr), « la classique » 32,00 €
poêlée dans du beurre
- ▶ **6 belles Noix de St. Jacques** d’origine du Canada 26,00 €
légèrement poêlées à l’huile de noisettes, sauce Langoustines
- ▶ **Filet de Saint Pierre**, cuit à basse température, **râpé de truffe noir du Périgord** (*Tuber Melanosporum*) et sauce crème Yuzu/Ricard 24,00 €
- ▶ **Cardine Meunière entière poêlée au beurre** 16,50 €
(poisson savoureuse, famille du Turbot)

Les Viandes

- ▶ **Tournedos de Filet de Blonde d’Aquitaine ~180gr** 28,00 €
(Bleu ou Saignant), poêlé dans du beurre clarifié, jus de cuisson
- ▶ **Souris d’Agneau fondante** (origine : Irlande/Ecosse), 18,00 €
cuisinée au thym, sauce vin rouge, fait maison
- ▶ **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** 24,00 €
au couteau dernière minute, à finir vous-même
- ▶ **Cuisse de Canard Confit du Sud-Ouest « tradition »** 16,50 €

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 de saison, boule de sorbet 12,50 €
Mandarine et une corne fait « minute »
- ▶ **Crème glacée au caramel et amaretti sur un miroir** 8,00 €
de purée de fruits exotique
- ▶ **Panacotta, parfumé aux Fèves de Tonka,** sur une purée de mangue 8,00 €
- ▶ **Fondant au chocolat,** glace after eight, chantilly 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)