

La Carte de Saison

Les Entrées Froides



▶ *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 €

▶ *Notre Foie Gras de Canard entier, mi-cuit et fait maison (IGP Sud-Ouest), présenté avec fruits frais et une feuille de salade* 23,00 €

▶ *Saumon d'Ecosse Label Rouge : Fumé et Gravlax ,maison chou rouge, wakamé, œufs capelan, sauce crème citronnée* 19,50 €

▶ *Tataki de Thon avec sésames et perles de citron* 14,00 €

▶ *Filets de petite Anguille fumée de Pays-Bas, sur un lit de salicorne et daïkon, tranches citron verte, fruit, fleurs* 21,00 €

▶ *Carpaccio de bœuf avec nuage de parmesan, roquette et pignons de pin* 14,00 €



▶ *Terrine de Champignons, Noix et Ail-noir avec un petite salade* 14,00 €

Les Entrées Chaudes



▶ *Brouillade aux Truffes Noir du Périgord (Tuber Melanosporum) avec environ 20 gr de Truffes Noir de Campagnac de Quercy* 33,00 €

▶ *Langoustines et Truffes Noir du Périgord (Tuber Melanosporum) sur une petite omelette crémeuse, ciboulette et croutons* 22,00 €

▶ *Ris d'Agneau de Lait des Pyrénées, doré au beurre demi-sel champignons poêlées à l'ognon doux* 17,50 €

▶ *Bisque de Langoustines, touche de cognac, crème et des Langoustines décortiquées « juste saisies »* 14,50 €

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

La Carte de Saison

Les Poissons, accompagné des légumes assortis

- ▶ **Le Homard Européen** de 500 gr (vivant du notre vivier) 49,00 €
cuit au four au beurre salé. Présenté entier
Si vous voulez partager le Homard : 27,00 € p/p
- ▶ **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 24,00 €
légèrement poêlées à l’huile de noisettes, sauce Langoustines
- ▶ **Filet de Saint Pierre** cuit à basse température, râpé de Truffe Noir 27,00 €
et sauce crème Yuzu
- ▶ **Cardine Meunière entière poêlée au beurre** 17,50 €
(poisson savoureuse, famille du Turbot)

Les Viandes, accompagné des légumes assortis

- ▶ **Tournedos de Filet de Limousine ~180gr** 28,00 €
(Bleu ou Saignant), poêlé dans du beurre clarifié, jus de cuisson
- ▶ **Epaule d’Agneau de Lait des Pyrénées, entier avec l’os** 24,00 €
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
- ▶ **Carrée d’Agneau de Lait des Pyrénées, 10 côtes détalonné** 44,00 €
Si vous voulez les partager: 25 € p/p
- ▶ **Tartare de Filet de Bœuf de Limousine ~200 gr** 24,00 €
au couteau dernière minute, à finir vous-même
- ▶ **Escalope de Noix de Veau, sauce forestière** 17,00 €

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

La Carte de Saison

Les autres Plats, accompagné des légumes assortis

Végan

- ▶ Un « PUCK » poêlé croustillant, composé d'haricots/champignons, sauce aux Cèpes 18,00 €

Végan

- ▶ Poêlée de champignons aux oignons doux 18,00 €



- ▶ Reblochon au Four (240 gr) 18,00 €

Les Plats froide

- ▶ 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

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 »* »

- ▶ *Pavlova aux fruits rouge, crème à la cassonade* 10,00 €
- ▶ *Trifle au Citron, cheesecake et chocolat blanc* 12,00 €
-  ▶ *Fruits dans le Fruit, sorbet citron vert* 11,00 €
- ▶ *Barre glacée de Chocolat Blanc et fruits de la passion, coulis de Mangue, copeaux de chocolat* 11,00 €
- ▶ *Café gourmand : votre café ou thé, accompagné d' :* 9,50 €
 - *une Coupelle de Chocolat au Caramel*
 - *notre Spéculoos Farci*
 - *une Tartelette Crème et Fruit*
 - *un Rocher à la Noix de Coco*
- ▶ *Crème glacée au caramel et amaretti sur un miroir de purée de fruits exotique* 8,00 €
- ▶ *Irish Coffee préparé avec un Jameson Whisky Black Barrel* 10,00 €

Fromage

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