

La Carte de Saison



Les Entrées Froide

- ▶ **Foie Gras de Canard entier, mi-cuit et fait maison** 23,00 €
(IGP Sud-Ouest), fruits frais et une feuille de salade
- ▶ **Dos de Saumon d'Ecosse fumé maison, «coupe du tsar ® »** 17,50 €
wakamé, salade et sauce maison
- ▶ **Mini Terrine de Crevettes roses et Ecrevisses, fait maison** 13,50 €
sur une petite 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)
petite salade et chutney d'oignons rouge*
- ▶ **Carpaccio de Noix de Saint Jacques, salicorne,** 17,50 €
marinade à l'orange, perles de yuzu
- ✔ ▶ **Salade jeunes pousses, tranches de Jambon Serrano, fruits et fleurs** 11,00 €
(avec Parmesan : végétarien)

Les Entrées Chaudes

- ✔ ▶ **Brouillade aux Truffes Noire du Périgord (Tuber Melanosporum)** 33,00 €
avec environ 15 gr de Truffes Noire de Campagnac de Quercy
- ▶ **Langoustines et Truffes Noire du Périgord (Tuber Melanosporum)** 24,00 €
sur une petite omelette crémeuse, ciboulette et croutons

La Carte de Saison



Les Poissons, accompagné des légumes assortis

- ▶ **Sole d'Arcachon Meunière** (300/400 gr), « la classique »
poêlée dans du beurre 32,00 €
- ▶ **6 belles Noix de St. Jacques** du Canada
légèrement poêlées à l'huile de noisettes, sauce Langoustines 24,00 €
- ▶ **Filet de Saint Pierre** cuit à basse température, **râpé de truffe**
et sauce crème Yuzu 27,00 €
- ▶ **Cardine Meunière entière poêlée au beurre**
(poisson savoureux, famille du Turbot) 17,50 €

Les Viandes, accompagné des légumes assortis

- ▶ **Tournedos de Filet de Bœuf Limousin ~180gr (origine France)**
(Bleu ou Saignant), poêlé dans du beurre clarifié, jus de cuisson 28,00 €
- ▶ **Côtelettes d'Agneau de L'Ecosse (IGP) (origine d'Ecosse)**
Sauce d'exception fait maison 24,00 €
- ▶ **Cœur de Faux Filet de Bœuf Limousin ~200 gr (origine France)**
(Sirloin Steak), poêlé dans du beurre clarifié, jus de cuisson 18,50 €

Plats Végétarien et Végan accompagné des légumes assortis



- ▶ **Un « PUCK »** poêlé croustillant, composé d'haricots/champignons,
sauce aux Cèpes 17,00 €
- ▶ **Reblochon au Four (240 gr)** 19,00 €

Merci de compter environ 30 minutes pour un plat principal en direct



Les Desserts

Tous nos desserts sont « faits maison »

- ▶ *Soupe de Chocolat Epicé, chantilly, grué de cacao* 11,00 €
- ▶ *Crème glacée au caramel et amaretti sur un miroir de purée de fruits exotique* 8,00 €
- ▶ *Barre glacée de Chocolat Blanc et fruits de la passion, coulis de Mangue, copeaux de chocolat* 11,00 €
- ▶ *Panacotta aux fèves de tonka* 8,00 €
- ▶ *Tarte aux Pommes à la néerlandaise, 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, une confiture maison et petit pain* 11,00 €
(Saint Agur, Brebis, Rocamadour, Port Salut Fondant)



Le Menu Enfant 15,00 €

(-/- 12 ans)

*Deux tranches de Saumon d'Ecosse fumé maison
et petite salade*

ou

Tranche de pâté maison et petite salade

*Un demi-Faux Filet de Bœuf Limousin (100 gr)
avec pommes de terre sautées et légumes frais*

ou

*Filet de poisson (100 gr), selon arrivage
mélange de légumes frais et gratin de pommes de terre*

Deux boules de glace et chantilly