

Notre Carte

ENTREES

Terrine de Foie Gras maison <i>accompagnée de son confit de Figues & sa Brioche</i>	18.90€
Croustillants de Cabécou au miel <i>sur son tatar d'avocat, tomate & copeaux de Parmesan, pickles, vinaigre Balsamique</i>	13,90€
Salade de lentilles vinaigrées avec sa pointe de tomate & Magret Fumé maison <i>accompagnée de son mesclun & chips de parmesan</i>	14,90€
Tartare de Saumon & sa chiffonnade de Truite fumée maison <i>Accompagné de sa crème citronnée, perles de Yuzu & son crumble parmesan paprika</i>	16,90€

PLATS

Pavé de Saumon aux Sésames <i>accompagné de son beurre blanc</i>	22,90€
Brochette de Saint-Jacques aux Lards <i>& son beurre blanc</i>	27,90€
Tournedos de Porc laqué au Piment d'Espelette	24,90€
Tournedos de Filet de Boeuf & sa sauce Bordelaise Truffée Façon Rossini Foie gras poêlé du Périgord supp 6,90€	29.80€
Magret de Canard & sauce Bordelaise Truffée IGP Sud-Ouest	26.90€

DESSERTS

Planche de 5 fromages affinés « Sélection du Chef » <i>Accompagnée de confiture de cerises noires & son mesclun</i>	11,90€
Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar	9.80€
Clafoutis maison aux Pommes <i>accompagné de sa glace vanille & chantilly</i>	9,80€
Fondant au Chocolat coeur coulant, coulis fruits rouges <i>& sa boule de Glace du moment</i> <i>Ce dessert a un temps de cuisson de 9 min. Nous vous conseillons de le commander en début de repas afin de limiter l'attente</i>	10.90€
Dessert du Chef	10,90€

Les Coupes Glacées:

Coupe de Glace & sa chantilly <i>Sorbets: Fraise, Cassis, Mangue, Citron vert</i> <i>Glaces: Vanille, Chocolat, Café, Noix de Coco</i>	2 boule : 6.50€ 3 boules: 8,90€
Dame Blanche <i>ou</i> Chocolat Liégeois <i>ou</i> Café liégeois	9.50€
Colonel	8.90€