

1. Menu a €41.50

Amuse-bouche du moment

ENTREE

Oeuf mollet, purée d'orties, pousse d'épinard, champignons en vinaigrette à l'échalottes, croutons
Soft-boiled egg, nettle purée, young spinach leaves, mushrooms in shallot vinaigrette, croutons

PLAT

Suprême de volaille au thym citron, jus court, légumes de saison
Chicken supreme with lemon thyme, reduced sauce, seasonal vegetables

Ou/Or

Poisson suivant arrivage

Fresh fish of the day prepared with season vegetables and sauce to accompany the fresh fish

DESSERT

Soupe de fraises à la menthe et son croustillant

Strawberry mint soup with crispy homemade biscuit crust

En option accord mets et vin: 1 verre par plat, donc 3 verres, 11 € par personne.

Possibilité d'une coupe de champagne à l'apéritif 4 € par personne

Optional food and wine pairing: 1 glass per dish, so 3 glasses € 11 per person

possibility of a glass of champagne as an aperitif 4 € per person

.....

2. MENU A €46

Amuse- Bouche du moment

ENTREE

Croustillant de truite fumée de Borreze, œuf de truite, pesto périgourdin, mesclun à l'huile de noix
Crispy smoked trout from local village of Borreze, trout eggs, Périgord pesto, mixed greens with walnut oil

PLAT

Déstructuré de canard confit, pomme du pays, caviar de cèpes, gastrique à l'orange, légumes du marché

Shredded duck confit, local apples, porcini mushroom caviar, orange sauce, seasonal market vegetables

DESSERT

Gâteau léger aux noix du périgord, crème anglaise, sauce caramel au beurre salé

Light gateau with Perigord walnuts, crème anglaise, salted caramel sauce

En option accord mets et vin: 1 verre par plat, donc 3 verres, 11 € par personne.

Possibilité d'une coupe de champagne à l'apéritif 4 € par personne

Optional food and wine pairing: 1 glass per dish, so 3 glasses € 11 per person

possibility of a glass of champagne as an aperitif 4 € per person

3.MENU A 58 €

Amuse- Bouche du moment

ENTREE

Foie gras de canard mi- cuit, salade tiède de lentilles Bélouga, jeunes pousses à l'huile de noix
Lightly cooked duck foie gras, warm Belouga lentil salad, young mixed lettuce leaves in walnut oil

PLAT

Paleron à la royale boeuf marinée au sauce au vin rouge, farcie d'une farce de porc et foie gras, sucrine rôtie, pomme Anna
"Paleron à la royale " beef marinated in red wine sauce, stuffed with pork and foie gras stuffing then rolled, braised baby gem lettuce, baked tart of thinly sliced potatoes

FROMAGE

Liégeois de Rocamadour
Selection of light goats cheese from Rocamadour

DESSERT

Mousse de noix du Périgord, tuile croustillante
Mousse from walnuts from perigord, light crispy biscuit

OU

Tiramisu aux fraises du pays (en saison)
Tiramisu with local strawberries (in season)

En option accord mets et vin: 1 verre par plat, donc 4 verres 17 € par personne.

Possibilité d'une coupe de champagne à l'apéritif 4 € par personne

Optional food and wine pairing: 1 glass per dish, so 4 glasses € 17 per person.

Possibility of a glass of champagne as an aperitif 4 € per person

MENU A 78 €

Amuse-Bouche du moment

ENTREE

Tarte fine de foie gras poêlée, pomme et légumes du potager, caramel de morille, jeunes pousse à l'huile de noix
Thin tart of pan-fried foie gras, apple and locally grown vegetables, morel mushroom caramel, young mixed lettuce leaves in walnut oil

PLAT

Caille farcie au foie gras, sauce cèpes, céleri à la vanille, asperges rôties
Quail stuffed with foie gras, porcini sauce, vanilla celery, roasted asparagus

FROMAGE

Fougerus affiné à la truffe par mes soins

“Fougerus” Cheese similar to camembert mixed with mascarpone crème fraiche and truffles

DESSERT

Tulipe croustillante, sabayon au Monbazillac, fraises du Périgord, ou autres fruits selon saison
Crispy tulip of delicate base, Monbazillac sabayon (light mousse), Périgord strawberries, or other fruits depending on the season

En option accord mets et vin: 1 verre par plat, donc 4 verres 17 € par personne.

Possibilité d'une coupe de champagne à l'apéritif 4 € par personne

Optional food and wine pairing: 1 glass per dish, so 4 glasses € 17 per person.

Possibility of a glass of champagne as an aperitif 4 € per person

MENU VEGETARIEN A 40 €

Amuse-Bouche du moment

ENTREE

Tarte fine tomates, courgettes, herbes fraîches
Thinly sliced tomatos, courgette, fresh herb tart

PLAT

Pâtes carbonara aux légumes croquants
Pasta Carbonara with fresh seasonal crunchy vegetables

DESSERT

Farandole de fruits de saison
Farandole of seasonal fruits

En option accord mets et vin: 1 verre par plat, donc 3 verres, 11 € par personne.

Possibilité d'une coupe de champagne à l'apéritif 4 € par personne

Optional food and wine pairing: 1 glass per dish, so 3 glasses € 11 per person

possibility of a glass of champagne as an aperitif 4 € per person

MENU VEGAN A 40 €

Amuse-Bouche du moment

ENTREE

Flan de légumes
Vegetable flan

PLAT

Risotto de petit épeautre aux asperges
Spelt and asparagus risotto

DESSERT

Farandole de fruits de saison

Farandole of seasonal fruits

En option accord mets et vin: 1 verre par plat, donc 3 verres, 11 € par personne.

Possibilité d'une coupe de champagne à l'apéritif 4 € par personne

Optional food and wine pairing: 1 glass per dish, so 3 glasses € 11 per person

possibility of a glass of champagne as an aperitif 4 € per person
