



MENU « Terre et Mer »

Nos Formules Menu

28,00 € *mise en bouche + Entrée ou Plat + Dessert*

32,00 € *mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert*

35,00 € *mise en bouche + Entrée + Plat + fromage + dessert*

Les Entrées (à la carte 17 €)

L'Oeuf de Poule Bio

*Oeuf cuit basse température bouillon crémeux de Morilles et Artichauts
Bouton tuile de pain.*

Ou

Le Thon rouge.

Thon rouge mariné aux épices douces et herbes du jardin d'Antoine, juste snacké au moment, servi comme un burger, compote catalane et sauce vierge aux éclats de fruits de la passion

Ou

La Traditionnelle Terrine de foie gras (supplément menu 6,00 €)

Mi cuit au naturel, réalisée par nos soins, servi avec ses toasts et son chutney de saison

Les plats (à la carte 24 €)

Le Cabillaud.

Longe de Cabillaud rôtis sur sa peau, tombée de choux Chinois, lie de vin et girolles

Ou

L'Aiguillette de Canard miel citron.

Aiguillettes de canard juste sautées, gratin de gros macaronis, jus court tranché au miel et citron

Ou

La Joue de Bœuf

Fondant de Joue de bœuf confite à la bière du Lot et Combawa, cuisson lente en 18 heures, servie sur une polenta blanche.

La carte est réactualisée selon le marché et les saisons. Certains plats peuvent donc ponctuellement être amenés à manquer en raison de l'arrivage des produits. Merci de votre compréhension.



Les Fromages (à la carte 9 €)

Cabécou chaud au Miel du Périgord ou Trappe d'Echourgnac aux noix

LES PERLES DE SUCRES (à la carte 13 €)

Nos desserts sont à commander en début de repas Merci de votre compréhension

Origine de saint Domingue *(supplément menu (5 euros))*

Fondant de chocolat mollé coulant servi chaud, glace petit épeautre et noix du pays

Ou

La crème brûlée devant vous

La crème brûlée aux senteurs de citrons Zébrés, brûlée devant vous.

Ou

La Pomme et la vanille Bourbon

Tarte aux pommes façon Tatin nappée d'un sucre roussi crémeux et d'une glace vanille bourbon

Ou

Le citron et la meringue.

Tarte sablée, acidulée aux citrons, meringuée sur le dessus, coulis de fruits de la passion

Ou

Les Pruneaux

Pruneaux au vin de Cahors infusé au poivre Timut, appelé le poivre pamplemousse, douceur glacée Armagnac pruneaux.

« Le titre Maître restaurateur est un professionnel confirmé, par un titre d'état, garantie une Cuisine élaborée sur place, avec des produits bruts de qualité, par une équipe de professionnels, ce titre est décerné par arrêté Préfectoral après un audit de contrôle »

Fermeture hebdomadaire : Lundi toute la journée et Mardi midi

Fermeture annuelle : mi Novembre - mi Décembre

Pensez à réserver votre table pour les fêtes de fin d'année