



MENU « Terre et Mer »

32,00 €

Entrée (portion carte 17 euros)

Poisson (portion carte 22 euros)

Plat (portion carte 21 euros)

Fromage (portion carte 6 euros)

Dessert (portion carte 12 euros)

Mise en bouche

Les Entrées

L'Oeuf Parfait de Poule Bio, bouillon crémeux lié aux morilles et asperges vertes

Ou

Minute de saumon et huîtres aux herbettes du jardin

Ou

*Terrine de foie gras mi cuit au naturel, réalisée par nos soins,
servi avec ses toasts (supplément menu 7,00 €)*

Les Plats

*Thon Albacore façon tartare mariné au curcuma servi avec ses légumes croquants,
sauce acidulée Passion Mangue*

Ou

*Suprême de pintade rôti au poêlon, gourmandise de bière brune de Passau
et Combawa, mousseline de panais*

Ou

Fondant de joue de bœuf au vin de Domme, purée de patates douces

*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 ou Les Desserts

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

Cabécou chaud au Miel du Périgord

Ou

Trappe d'Echourgnac aux noix

Ou

*Fondant coulant au chocolat d'origine de Saint Domingue servi chaud,
glace aux noix du pays (supplément menu 6,00 €)*

Ou

La crème aux citrons brûlée devant vous

Ou

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

Ou

*Pruneaux au vin de Cahors infusés au poivre Timut, appelé le poivre pamplemousse,
douceur glacée Armagnac pruneaux*

Ou

*Tarte sablée, acidulée aux citrons, meringuée sur le dessus, coulis de fruits de
la passion (supplément menu 3,00 €)*

« 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 »

Tous nos plats peuvent contenir un ou plusieurs de ces allergènes. Signalez vos allergies au personnel de salle à la prise de commande, nous vous conseillerons