



MENU « Terre et Mer »

32,00 €

Entrée (portion carte 17 euros)

Poisson (portion carte 22 euros)

Plat (portion carte 21 euros)

Dessert (portion carte 12 euros)

Mise en bouche

Les Entrées

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

Ou

*Tarte fine de Saint Jacques, sur une minute de légumes, sauce acidulée
mangues et passion*

Ou

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

Les Plats

Pavé de merlu rôti, étouffée de fenouil et chicons, sauce fenouillette

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 Desserts

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

*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

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

Ou

*Pruneaux au vin de Cahors infusés 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 »

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



MENU GOURMAND

46,00 €

*Entrée (portion carte 21 euros)
Plat (portion carte 23 euros)
Dessert (portion carte 12 euros)*

Mise en bouche

0000000

Pot au feu de foie gras aux gros légumes de saison poché dans un bouillon

de carcasses, servi dans un parfait

(Ce plat a reçu le 1er prix lors de la journée de la truffe à Sarlat le 16 janvier 2010)

0000000

Le Tournedos de canard façon rossini aux cerises aigre douce

(Ce plat a reçu le 1er prix et le prix de l'originalité lors de la journée de l'oie à Sarlat en Avril 1994)

0000000

La crème brûlée devant vous aux senteurs de citrons Zébrés

« 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 »



MENU DEGUSTATION

65,00 €

Entrée (portion carte 21 euros)

Poisson (portion carte 26 euros)

Plat (portion carte 23 euros)

Dessert (portion carte 12 euros)

Mise en bouche

0000000

*Tatin de pommes et foie gras de canard poché au vin de Cahors,
douceur acidulée d'oranges amères*

Ou

*Terrine de foie gras mi cuit, au naturel réalisé par nos soins, servi avec ses
toasts *et* chutney du moment*

0000000

*Noix de Saint Jacques juste sautées, fumet de truffes, écrasée d'artichaut de
Jérusalem*

0000000

Pigeon royal en deux cuissons, sucs déglacés aux noix du pays



Dessert aux choix

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

*Fondant coulant au chocolat d'origine de Saint Domingue servi chaud,
glace aux noix du pays*

Ou

La crème brûlée aux citrons brûlée devant vous

Ou

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

Ou

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

Ou

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

« Le titre Maitre 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 la commande, nous vous conseillerons