

MENU « Terre et Mer »

27,00 € Entrée + Plat ou 1 Plat + 1 Dessert

32,00 € Entrée + Plat + Dessert

Les Entrées (à la carte 17 €)

L'Oeuf de Poule fermier

Méli mélo d'asperges vertes, œuf de poule poché et coulant et quelques morilles

Ou

Crevettes snackées et fruits de la passion

Chutney d'oignons, mangue, curry Madras gold, vinaigrette fruit de la passion et douceur de houmous

Ou

La Traditionnelle Terrine de foie gras (supplément menu 6,50 €)

Mi cuit, au naturel réalisé par nos soins, servi avec ses toasts, un chutney du moment

Nos plats (à la carte 20 €)

La Joue de Boeuf

Joue de bœuf braisé au vin de Domme, carottes et oignons glacés

Ou

Suprême de Pintade rôti au poêlon

Suprême de pintade rôti au poêlon, jus tranché à la bière Brune de Passau, douceur de panais

Ou

Dos de Cabillaud à la plancha

Cabillaud cuit à la plancha, compotée Pépéronata agrumes confites et coriandre fraîche

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 8€)

Cabécou chaud au Miel du Périgord (supplément menu 3,50 €)

Ou

Tomme « Le Limouson » (supplément menu 4,00 €)

LES PERLES DE SUCRES (à la carte 12 €)

Nos desserts sont à commander en début de repas

La fraise, le vin et la pomme verte

Soupe de fraises de Jean Pierre au vin de Domme infusé aux pêches, douceur glacée de granny smith

Ou

Les Pruneaux

*Pruneaux infusés au vin de Cahors et épices servis avec douceur glacée à la vieille prune
Louis Roque*

Ou

Crème brûlée aux citrons jaunes

La crème brûlée aux senteurs de citrons jaunes

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

Origine de Saint Domingue

*Fondant au chocolat coulant servi chaud, douceur glacée café de Colombie.
(supplément menu 5,00 €)*

Ou

Le Citron et la Meringue.

Tarte sablée, acidulée aux citrons, meringuée sur le dessus, coulis de mangues

« 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