



MENU « Terre et Mer »

Nos Formules Menu

- 28,00 € mise en bouche + Entrée + Plat ou 1 Plat + 1 Dessert
- 32,00 € mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert
- 34,00 € mise en bouche + Entrée + Plat + fromage + dessert

Les Entrées (à la carte 17 €)

L'Oeuf Parfait de Poule Bio

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

Ou

Le Thon rouge.

Thon rouge mariné aux épices douces et herbes du jardin d'Antoine, juste snacké au moment, servie 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 aux tomates vertes et oranges amères

Les plats (à la carte 24 €)

Le Cabillaud et la Girolle.

Longe de Cabillaud rôtis sur sa peau, coco de Paimpol, tomates Romaine et girolles au vin de Pécharmant

Ou

L'Aiguillette de Canard miel citron.

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

Ou

Duo d'agneau et Basilic.

Carré d'agneau rôti au poêlon, haricots lingots, fine ratatouille minute, sauce Barigoule



Les Fromages (à la carte 8€)

Cabécou chaud au Miel du Périgord ou Trappe d'Echourniac noix

LES PERLES DE SUCRES (à la carte 10€)

Certain de nos desserts * sont à commander en début de repas afin de vous éviter une attente en fin de repas

***Origine de saint Domingue** *(supplément menu 3 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

La fraise de Jean Pierre.

Servie dans un verre arrosées, d'un vin de Domme infusé à la pêche et la vanille Bourbon douceur glacée aux pêches de vigne

« 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 »