

Entrées

Burrata Di Bufala – Huile d’Argan – Artichaut

Burrata Di Bufala, crèmeux de hareng et artichaut à l’huile de noisette,
pain de mie à l’huile d’argan..... 17.00 €

Foie gras de canard IGP grand cru – Moutarde de Meaux Pommery – Brioche

Foie gras de canard IGP de la ferme de Puntoun, condiment moutarde et potimarron,
brioche maison 18.00 €

Truffe du Périgord – Ossau Iraty AOP – Œuf 64° bio

Œuf parfait bio, pulpe de chou-fleur à l’Ossau Iraty, croutons d’avoine frottés à l’ail,
râpé de truffe noire 21.00 €

Ail rose de Lautrec IGP – Anchois – Poivre blanc Penja IGP

Velouté à l’ail rose de Lautrec, raviole aux anchois et épinards frais,
poivre blanc Penja 15.00 €

Salade revisitée de saison

Burrata Di Bufala, tuile à l’Ossau Iraty, châtaignes et noix, croustillant de légumes d’antan 13.00 €

Entrées disponibles sur demande en version plat avec un supplément de 7€

Au fil de l’eau

Lotte – Petit épeautre – Topinambour

Ballotine de lotte et feuilles de nori, petit épeautre au fumet, émulsion topinambour, sésame torréfié 28.00 €

Skrei – Citron caviar – Riz sauvage

Dos de cabillaud skrei à l’étuvé, velours à la noix de coco et citron caviar, riz noir sauvage,
coriandre fraîche infusée 29.00 €

Bar – Lentilles vertes du Puy AOP – Haricots tarbais

Filet de bar au bouillon épicé, lentilles vertes du Puy façon petit salé, écume de haricots tarbais..... 25.00 €

Terre

Bœuf – Gnocchis – Foie gras IGP

Filet de bœuf tranché, gnocchis de pommes de terre maison, condiment brocolis estragon,
sauce foie gras du Périgord 34.00 €

Presa Duroc de Batallé – Pata Negra – Carnaroli

Cochon ibérique mariné à la pâte de miso, risotto Andalou, piperade de poivrons et chorizo ibérique Bellota 26.00 €

Les incontournables

Entrecôte Simmental	250gr	26.00 €
	350gr	32.00 €

Rognons de veau 23.00 €

Nos incontournables sont accompagnés de spaetzles et d’une salade verte

Menu "Plaisir"

36 €

Burrata Di Bufala, crémeux de hareng
et artichaut à l'huile de noisette,
pain de mie à l'huile d'argan

Cochon ibérique mariné à la pâte de miso,
risotto Andalou, piperade de poivrons
et chorizo ibérique Bellota

Madeleine cœur chocolat, crème au thé Rooibos
et noix de pécan caramélisées

Menu Végétarien

36 €

Velouté à l'ail rose de Lautrec, croûtons d'avoine
frottés à l'ail, poivre blanc Penja

Risotto au Cantal, châtaignes et champignons

Crème de marron, meringue, chantilly

Menu du Roi

59 €

Amuse-bouche

Foie gras de canard IGP de la ferme de Puntoun,
condiment moutarde et potimarron,
brioche «maison»

Ballotine de lotte et feuilles de nori, petit épeautre
comme un taboulé, émulsion topinambour,
sésame torréfié

Filet de bœuf tranché, gnocchis de pommes de
terre «maison», condiment brocolis estragon,
sauce foie gras du Périgord

Assiette de 3 fromages affinés

Crème au Baileys, noix de macadamia, café

Menu des Petits Princes

(Jusqu'à 12 ans)

1 plat et 1 dessert 10 €

DU MARDI AU VENDREDI

HORS VENDREDI SOIR

Menu "Tradition"

26 €

Salade composée :
Burrata Di Bufala, tuile à l'Ossau Iraty,
châtaignes et noix,
croustillant de légumes d'antan

Filet de bar au bouillon épicé, lentilles vertes du
Puy façon petit salé, écume de haricots tarbais

Le Minestrone - Brunoise de fruits frais,
jus d'orange vanillé et sorbet

MIDI

Formules du Jour

Produits renouvelés tous les jours
en fonction des saisons

16 €50

avec

Entrée + Plat OU Plat + Dessert

22 €

avec

Entrée + Plat + Dessert

Desserts

La torche aux marrons

Crème de marrons, meringue, chantilly..... 13.00 €

La Gavotte

Crème au Baileys, noix de macadamia, café..... 12.00 €

La Madeleine et Thé Rooibos

Madeleine cœur chocolat, crème au thé Rooibos et noix de pécan caramélisées..... 10.00 €

Le Fameux coulant au chocolat Kacinkoa 85%

Coulant au chocolat africain 85%, fruits frais et déclinaison sucrée..... 13.00 €

Le Minestrone

Brunoise de fruits frais, jus d'orange vanillé et sorbet..... 9.00 €

Café ou thé gourmand.....

9.00 €