



CARTE d'HIVER 2025

ENTRÉES

Foie gras du Périgord, cuit Maison au torchon	8€.....	XL	12€
Saumon fumé Maison, glace au Wasabi	7€.....	XL	10€
Crème de homard, «Matignon» de légumes et fruits de mer, façon «VGE»			15€
Poulpe grillé au cumin, chou fleur et oignons frits, lentilles et pois chiches, sauce sésame à l'orange			15€
Salade du Périgord, foie gras, magret fumé, gésiers de volaille & cuisse de canard confit, vinaigrette aux cèpes & graines de moutarde			18,50€
Salade de chèvre rôti, vinaigrette de pomme verte et noix, oeuf mollet et lardons croustillants	12€.....	XL	15€

PLATS

Brandade de morue à l'ancienne, artichaut et truffe noire			24€
Saucisse de canard Maison au foie gras, embeurrée de chou frisé, crème de cèpes			23€
Filet de bar pané à l'amande, risotto «Massala» au citron confit			24€
Effiloché de boeuf façon bourguignon, pomme de terre crouillante, voile de foie gras			23€

DESSERTS

Mille-feuille croustillant à la vanille Bourbon			9€
L'incontournable «Soufflé au chocolat»			9€
Mystère glacé à la fève de tonka, émulsion à la châtaigne			9€
Brie fermier farci «tartuffata», pain grillé à l'huile de truffe .			10€