

## LES ENTREES

Truite de Gensac  
*Herbes, pignons  
Betterave fermentée, marinée,  
en purée et sorbet*

Saint-Jacques  
*Carpaccio et rôtie, purée de brocolis, crosnes  
Jus de carotte, argousier*

Veau  
*Cromesquis de ris de veau aux noisettes  
Salade de champignons au vinaigre de sapin  
Laitue iceberg*

## PREMIERS PLATS

Pintade  
*Consommé de pintade  
à la camomille  
Perles du Japon*

Ravioli  
*Fondue « moitié moitié »  
Sauce au Kirsch et poivre du kampot*

Risotto  
*Risotto au cima di rapa  
Anchois, pecorino*

## PLATS PRINCIPAUX

Bœuf  
*Joue de bœuf effilochée  
Sur purée et filet, jus*

Porc fermier  
*Filet aux pruneaux d'Agen  
Sauce à la sauge et gnocchi*

Caille  
*Légèrement fumée et sauce whisky  
Cuisse confite, purée de tubéreux de cerfeuil*

Cabillaud skreï : le retour !  
*Supplément 5€  
Médaille Rossini – foie gras & truffe du Périgord*

## Caddie de fromages 10€

## DESSERTS

Pomme  
*Rôtie sur crumble de panais,  
Espuma de poire réduite  
Glace au lait d'amande*

Fruits exotiques  
*Salade macérée de fruits  
Panna cotta au lassi  
Pan masala*

Noix  
*Tartelette aux noix et miel  
Sorbet cacao, crème au mascarpone*



|  |          |
|--|----------|
| MENU 3 PLATS (au choix entrée ou premier plat, plat principal, dessert)                                | 45€ p.p. |
| MENU 4 PLATS (entrée, premier plats, plat principal, dessert)  | 55€ p.p. |
| MENU TAPAS (Menu dégustation à partir de 2 personnes)  | 65€ p.p. |
| Sur demande, nous pouvons adapter notre menu à votre régime spécial. N'hésitez pas à nous solliciter ! |          |
| MENU ENFANT (<12 ans) de 18 à 25€ - MOYENS DE PAIEMENT ACCEPTES : cartes bancaires, espèces            |          |