

Notre Carte d'Hiver

LES ENTREES

Escargots de Corrèze à la Crème d'Ail, Comptée de Tomates, Pousses de Salade	17 €
Velouté de châtaignes, chips de jambon truffé	15 €
Gravelax de truite du sud ouest, vinaigrette fruit de la, passion, miel	13 €
Foie gras mi cuit, chutney de poires éclats de pistache	18 €
Raviole de gambas, shitake, bouillon dashi	17 €

LES PLATS

Pavé de Turbot Rôti sur Arête à l'Huile d'Olive, Mousseline de Patate Douce	32 €
Filet de Bœuf, Jus Corsé au Thym, Légumes Racines	35 €
Noix de Saint Jacques, beurre de truffe et tagliatelles de légumes	22 €
Pigeon rôti de Borrèze, écrasé de pommes de terre à la truffe, chou fleur braisé	39 €
Magret de canard Caramélisé, Légumes de Saison, Sauce Framboise	28 €

LE FROMAGE

Sélection de trois fromages	13 €
-----------------------------	------

LES DESSERTS

Mille feuilles noisette, pamplemousse et crème diplomate	10 €
Raviole de mangue, risolait vanille et crémeux avocat et sorbet coco	10 €
Truffe de Chocolat, Sauce Chocolat	11 €
Baba au rhum Ambré, Chantilly Maison	10 €
Emulsion de fruits de saison, crémeux caramel	9 €

Le Chef vous propose une alternative végétarienne de saison

Toutes nos viandes sont d'origine France, de la région sud-ouest.