

Notre Carte de Printemps

LES ENTREES

Langoustines Rôties, Condiment de Citron Brûlé, Pamplemousse, Bisque aux Baies de Timut	17 €
Asperges IGP des Landes, Œuf Parfait, Vinaigrette Truffée	13 €
Gravelax de Saumon Label Rouge, Pickles à la Betterave, Crème Végétale Acidulée	15 €
Foie gras de Dordogne mi cuit, Cacao et Noisettes Torréfiées, Chutney de poires, Fruit de La Passion	19 €
Artichaut Violet Cuit comme une barigoule à la Tartufata	16 €

LES PLATS

Filet de Bar, Farce Herbacée Mousseline de Céleri Rave Truffée	30 €
Filet de Bœuf du Limousin, Jus Corsé au Thym, Légumes Printaniers, Purée de Pommes de Terre	35 €
Mi-Cuit de Thon Rouge, Galette Vonnassienne, Chutney de Papaye	25 €
Agneau du Quercy, Feuille de Nori, Pressé de Pommes de Terre, Sauce Moresque	32 €
Magret de canard du Sud Ouest caramélisé, Légumes de Saison, Sauce Framboise	29 €

LE FROMAGE

Sélection de trois fromages de La Maison Duroux	13 €
---	------

LES DESSERTS

Brioche Perdue, Emulsion de Pain Grillé, Glace à la Levure	10 €
Ananas Rôti, Crémeux Opalys Citron Vert et Vanille Sorbet Exotique, Jus de Cacao	11 €
Truffe Au Chocolat, Sauce Chocolat, Crème Glacée à La Truffe	10 €
Baba au rhum Ambré, Chantilly Maison	9 €
Cheesecake Aux Agrumes, Croquant Noisette, Coulis Passion, Crème Glacée Gianduja	10 €

Le Chef vous propose une alternative végétarienne de saison

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