

LA CARTE

NOS ENTRÉES

Foie gras mi-cuit, chutney pomme et jus de
pomme réduit 18€

Langoustines rôties sur légumes d'été et
caviar d'aubergine 16€

Crabe mayonnaise aux herbes, pickles
de mangue et condiments 14€

Œuf parfait sur un velouté de petits pois,
chorizo Ibérique et tapenade d'olives noires
12€

NOS PLATS

Ris de veau poêlé et laqué, écrasé de pommes
de terre 34€

Filet de bœuf sauce Périgueux, pommes
fondantes et légumes de saison 32€

Côte de veau aux morilles au jus
et rigatoni pesto 28€

Demi-Magret de canard, polenta aux tomates
séchées, nectarine et légumes sauce
Moutarde Violette de Brive 23€

Filet de Merlu sur un risotto aux asperges, petits
légumes du moment 20€

NOS DESSERTS

Mi-cuit au chocolat et sorbet exotique 9€

Baba au rhum et fruits frais 10€

Abricots rôtis sur un cheesecake aux agrumes, biscuit
joconde et sorbet abricot 9€

Fraises, mousse mascarpone
et sablé Breton 9€

Rocamadour 5€

LE COTTON

39€

LES ENTRÉES

Œuf parfait sur un velouté de petits pois,
chorizo Ibérique et tapenade d'olives noires

Langoustines rôties sur légumes d'été et
caviar d'aubergine

LES PLATS

Filet de Merlu sur un risotto aux asperges, petits
légumes du moment

Demi-Magret de canard, polenta aux tomates
séchées, nectarine et légumes sauce
Moutarde Violette de Brive

LES DESSERTS

Mi-cuit au chocolat et glace vanille

Fraises, mousse mascarpone et sablé Breton