



Les Entrées

Carpaccio de Noix de Saint Jacques à la Truffe

Scallop carpaccio with Truffle

12.50€



Saumon fumé maison et sa crème d'asperge ciboulette

Homemade smoked salmon and asparagus and chives cream

14.50€



Carpaccio de tomates trois couleurs et sa Burrata italienne au velours de vinaigre balsamique

*Tree-color tomato carpaccio ans italian Burrata
with balsamic vinegar velvet*

14.50€



Foie gras de Canard et son confit d'oignon

Duck foie gras and onion confit

16.50€





Les Plats

Grande Salade César

Large Caesar Salad

19.50€



Grande Salade Périgourdine

Large Perigourdine Salad

22.50€



Suprême de volaille à la truffe, sauce du chef beignet de légumes et gratin Dauphinois

*Poultry supreme with truffle, chef's sauce
Vegetable julienne and Dauphinois gratin*

24€



Magret de Canard sauce au miel beignet de légumes et gratin Dauphinois

Duck Breast with honey sauce, Vegetable julienne and Dauphinois gratin

26€





Les Desserts

Fondant au chocolat et sa crème Anglaise

Chocolate fondant and English cream

6.50€



Crème Brulée Vanille

Vanilla Crème Brulée

6.50€



Orange ou Citron givré

Frosted Orange or Lemon

7.00€



Fondant aux pommes et son caramel au beurre salé maison

Apple fondant and homemade salted butter caramel

La recette validée par le Chef Philippe ETCHEBEST !

The recipe validated by Chef Philippe ETCHEBEST !

7.50€

