MENU GOURMET

Entrée, Plat, Dessert ***55 €***

Entrée, Poisson, Viande, Dessert ***75 €***

(Assiette de fromage en supplément - 14 €)

ENTRÉES

Le Foie Gras du Perigord
Mariné au vin de noix, cidre et pomme

◆

La raviole de truite de l'Inval,
Butternut, citron vert et foin

PLATS

Le maigre de ligne,
Fenouil, huile de feuilles de figuier
et sabayon aux amandes

◆

La Volaille du Perigord
Cuite sur le coffre, maïs, whisky tourbé et oignon rouge
Jus de volaille au vin jaune

DESSERTS

Les Agrumes
Meringue croustillante, crème aux herbes fraîches citronnée
Sorbet verveine-basilic

◆

Le Chocolat
Namelaka chocolat et menthe,
streusel cacao

Toutes nos viandes sont d'origine française

*Prix nets en euro, service compris

MENU DÉCOUVERTE

Menu surprise élaborés par le chef et son équipe
Autour des produits de saison

95 €

Composé de deux entrées, deux plats, fromage et un dessert,
Ce menu “Surprise”, est servi pour l’ensemble des convives

MENU ENFANT

Un choix entre deux entrées, deux plats et deux desserts ***23 €***

---

*Prix nets en euro, service compris