

Menu Saveurs et Finesse 42,00€

Entrée+plat 32,00€ ou Plat+dessert 29,00€

du 1er au 31 Octobre 2019

Patience du moment

~ ~ ~

Espuma de champignons du moment, œuf poché et pain aillé

Ou

Opéra de foie gras de canard, pain d'épices, cassis myrtilles et son chutney de fruits

Ou

Rillettes d'écrevisses et son pain nordique, quelques zestes de kumbawa

~ ~ ~

Filet de St Pierre délicatement poêlé au beurre d'orange et salsifis dorés

Ou

Rosace de magret de canard braisé, sauce crémeuse aux cèpes, poêlée de pomme de terre

Ou

Suprême de volaille fermière à l'Armagnac, marmite de purée façon grand chef

~ ~ ~

Planche de fromages affinés, mesclun de salade

Ou

Moelleux aux noix du Périgord et sa déclinaison autour de la myrtille

Ou

Millefeuille au chocolat grand cru Inaya, caramel d'orange et sorbet mandarine

Ou

Notre vacherin glacé, monté minute châtaigne praliné éclat de nougatine

~ ~ ~

Mignardises