

LA CARTE

☞ LES ENTREES ☜

Soupe à l'oignon, croutons au gruyère 6 €

(croutons : gluten, lactose)

ou

Tartine au cerf, compotée de pomme et oignons 7,50 €

(gluten, fruits à coque)

ou

Foie gras mi-cuit IGP Périgord maison 11 € (menu + 5 €)

ou

Entrée du jour 7 €

(allergènes sur demande)

☞ LES PLATS ☜

Civet de sanglier aux airelles 18 €

(accompagnement : gluten)

ou

Pavé de biche, sauce bordelaise 22 € (menu +2 €)

(sauce et accompagnement : gluten)

ou

Entrecôte maturée Black Angus 250 gr, compotée d'échalotes 19,50 €

ou

Confit de canard du Périgord 19 €

ou

Végétarienne de la Cheffe aux légumes de saison 17,50 €

(allergènes sur demande)

ou

Dos de Cabillaud, pesto maison 19 €

(pesto : fruits à coque)

Tous les plats sont accompagnés de garniture et légumes du moment

Origine viandes : France et UE - Origine poisson : Océan pacifique nord est

☞ LES DESSERTS ☜

Les desserts sont à commander à la prise de commande

Crumble aux fruits de saison 7 €

(fruits à coque)

ou

Fondant à la frangipane 7 €

(fruits à coque, œuf)

ou

Dessert du jour 7 €

(allergènes sur demande)

Formule du midi - hors jours fériés et soirs

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 20 €

Entrée/Plat/Dessert 25 €

Réservation conseillée