



CARTE
DE
PRINTEMPS





ENTRÉES

s t a r t e r s

ENTRÉE DU JOUR 10,50€

PRESSÉ DE VEAU ET COCHON 12,50€

Tuile croustillante, sauce au porto rouge, xérès et cornichons

VELOUTÉ D'ASPERGES 15,50€

Brouillade d'œufs du Gaec du Bas Boutet, au parfum de truffe, mousse d'estragon

FOIE GRAS DE CANARD 19,50€

Oignons nouveaux confits, gelée de cacao, toast du fournil des Saints

MENU ENFANT*



15€

Selon la créativité du chef.

***Jusqu'à 12 ans**



PLATS

main courses

PLAT DU JOUR 19€

FONDU CREUSOIS AU FROMAGE DE GOUZON ET CAMEMBERT 19€

De la laiterie de la Voueze, jambon cru d'Auvergne, frites et salade de saison

GRILLADE DE BOEUF LIMOUSIN 19€

Frites, salade, sauce au choix: béarnaise, échalotes au vin rouge, poivre, bleu d'Auvergne

PAVÉ DE THON ROUGE 22,50€

Laqué à l'ail noir et sésame, jus de citronnelle, croquette de chou-fleur au curry

SUPRÊME DE PINTADE FARCI 25,50€

Aux olives et piquillos confits, jus de persillade, pommes de terre nouvelles et amandes

FILET DE TAUREAU FRANÇAIS RÔTI 27,50€

Fricassée d'asperges et fèves, jus réduit

DESSERTS

d e s s e r t s

DESSERT DU JOUR 7€

MILLE FEUILLE GLACÉ AUX 3 PARFUMS 9,50€

Caramel, chocolat, vanille

MOUSSE PISTACHE 9,50€

Confit de fraises et croustillant citron

PANNA COTTA À LA FÈVE DE TONKA 9,50€

Coulis de bergamote et clémentine, framboises fraîches

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS 10,50€

Chutney du moment, toasts et noix du Périgord

GLACES & SORBETS

ice cream & sorbets

SÉLECTION DE GLACES & SORBETS DE LA MAISON MÖVENPICK
3 BOULES AU CHOIX 8,50€

PARFUMS GLACES : CHOCOLAT SUISSE, CAFÉ ESPRESSO CROQUANT, VANILLE
BOURBON DE MADAGASCAR, PISTACHE, CAMEL, MENTHE CHOCOLAT, FRAMBOISE,
FRAISE, MACADAMIA DULCE DE LECHE

PARFUMS SORBETS : FRAMBOISE, ABRICOT, POMME VERTE, POIRE, CITRON



MENU

60€

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

Tartare de gambas bleues, condiment de légumes
au citron, caviar d'Aquitaine

ou

Asperges blanches des Landes, sabayon à la truffe
et crispy de bresaola

PLATS

Carré d'agneau français en croûte de pruneaux,
cuisson au foin de nos campagnes, navets confits

ou

Médailon de veau Limousin, mousseline de petit pois,
oignons confits, jus d'herbes et ail des ours

AVANT DESSERT

Mousse de gariguettes et liqueur de fraises des bois

DESSERTS

Saint- Honoré, crème à la cacahuète, chantilly vanille

ou

Tiramisu tout framboise

