

MENU

tous les jours, de 19h à 22h

À PARTAGER... OU PAS

LA PLANCHE CUL NOIR 23€
Assortiment de charcuterie de porc Cul Noir Périgourdin, élevage local d'Eyvirat, et ses condiments

POUR COMMENCER...

TARTARE DE BŒUF 15€
ciboulette, citron caviar, houmous au piment d'Espelette, sorbet cornichon

MAQUEREAU JUSTE SAISI 14€
Oignons brûlés, cebette, vinaigrette groseille

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ 19€
Fraises du Périgord, cèleri branche, basilic Thaï, jus de viande, échalote, poivre Sichuan

MOSAÏQUE DE POULPE 19€
Caviar Baeri de Neuvic, pequillos, coriandre

À SUIVRE...

JARRET DE VEAU CONFIT 12 HEURES 25€
Jus réduit, aubergine grillée & moutarde violette de Brive, croquant de courgette, carotte au cumin

FLÉTAN BLANC RÔTI AU THYM 23€
Coco de Paimpol, condiment noisette & oignon brûlé, râpée d'agrumes

FILET DE SAINT-PIERRE RÔTI 28€
Petits pois et jeunes légumes d'ici, sauce vierge haricots verts, tomate

ŒUF MOLLET 20€
Croustillant de Polenta, légumes de Printemps rôtis

LES GOURMANDISES...

LE B.A-BA 14€
Baba, chantilly verveine, glace vanille-amande. Sirop floral ou Rhum doucement épicé

SOUPE DE FRAISE AU BASILIC 12€
Sablé breton vanille, cédrat confit

TARTELETTE CHOCOLAT 12€
Caramel beurre salé, feuillantine, sorbet betterave acidulée

CHÈVRE FRAIS MOULÉ DE LA MAISON "TERRES VIELLES" 9€
Fleurs séchées - bleuet, calendula, roses, carthame

MENU

TO SHARE... OR NOT

LA PLANCHE CUL NOIR 23€
Assortment of Cul Noir Périgourdin pork charcuterie, locally farmed in Eyvirat, and its condiments

TO START...

BEEF TARTARE 15€
With chives, lemon caviar, espelette pepper, hummus, gherkin sorbet

JUST-SEARED MACKEREL 14€
Cebette, grilled onions, redcurrant vinaigrette

PAN-FRIED DUCK FOIE GRAS 19€
Périgord strawberries, celery sticks, Thai basil, meat juice, shallots, Sichuan pepper

OCTOPUS CARPACCIO 19€
Neuvic Baeri Caviar, pequillos, coriander

TO FOLLOW...

CONFIT VEAL SHANK COOKED FOR 12 HOURS 25€
Reduced jus, grilled eggplant & Brive purple mustard, crunchy zucchini, cumin-seasoned carrot

THYME ROASTED WHITE HALIBUT 23€
Paimpol beans, hazelnut & burnt onion condiment, citrus zest

ROSTED JOHN DORY FISH FILET 28€
Peas and baby vegetables, green beans virgin sauce, tomato

SOFT-BOILED EGG 20€
Polenta crisp, roasted summer vegetables

DELICACIES...

LE B.A-BA 14€
Baba, verbena chantilly, vanilla-almond ice cream. Floral syrup or gently spiced rum

STRAWBERRY SOUP WITH BASIL 12€
Vanilla shortcake, cedra

CHOCOLATE TARTELETTE 12€
Salted butter caramel, feuillantine, tangy beetroot sorbet

FRESH GOAT CHEESE FROM "TERRES VIELLES" FARM 9€
Dried Flowers - Cornflower, Calendula, Roses, Safflower