

La Carte

à partager (ou pas...)

Le Chef Damien Réveiller et sa brigade vous invitent à vivre une Expérience.
Composez votre déjeuner, partagez (ou pas), goûtez, échangez.
3 ou 4 assiettes par personne (incluant le dessert) et vous serez repu !
Bon appétit !

Pan con Tomate, chiffonnade de jambon Serrano	7€
Risotto de crozets au sarrasin, croquants de tourtois, trappe d'Echourgnac, enoki	19€
Esturgeon du Domaine de Neuvic poché, beurre blanc citronné, kumquat	15€
Jeunes légumes racines, châtaignes, échalotte rôtie	8€
Joue de bœuf braisée à la Bière BAM	16€
Purée de pommes de terre au beurre de baratte	5€
Pâté croute canaille	12€
Magret de canard du Périgord (400gr) rôti servi rosé, jus de viande et baies de Goji	26€
Pâtimarron de la Ferme de l'Ecluse rôti, épinards et noix du Périgord	6€
Soupe à l'oignon chapeauté, vieux comté	14€

La Pause du Midi

A partir du lundi 21 octobre 2024, retrouvez notre menu de
la semaine à l'ardoise !

Servi uniquement le midi, du lundi au vendredi

Entrée-plat ou plat-dessert	26€
Entrée-plat-dessert	37€

La Dent Sucrée... Ou Salée

Café gourmand	9€
Version thé / infusion	11€
Crème caramel au beurre salé, noix de pécan caramélisées	9€
Poire pochée, crumble amande, syphon miel	10€
Chèvre frais moulu du moment, de la Maison Terres Vieilles	7€

Menu enfant : plat & dessert à 14€