

MENU

du mardi au samedi, 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

SAUMON GRAVELAX BETTERAVE 15€
Brioche aux algues, crème acidulée à l'aneth

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

SAINT-JACQUES RÔTIES 26€
Crèmeux de céleri, cerfeuil tubéreux, criski de châtaigne, beurre blanc combava

POTIMARRON RÔTI MIEL & ROMARIN 20€
Feta et compotée de kumquat, croquant d'endive, noix du Périgord

LES GOURMANDISES...

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

LE MONT BLANC 12€
Clémentine, fondant agrumes

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

CHÈVRE FRAIS MOULÉ DE LA MAISON "TERRES VIEILLES" 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

SALMON GRAVELAX BEETROOT 15€
Seaweed brioche with tangy dill cream

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

ROASTED SCALLOPS 26€
Creamy celery, tuberous chervil, chestnut crisp, beurre blanc combava sauce

ROASTED RED KURI SQUASH WITH HONEY & ROSEMARY 20€
Feta, Kumquat Compote, Crunchy Endive and Périgord Walnuts

DELICACIES...

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

LE MONT BLANC 12€
Clementine, citrus sweet cake

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

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