

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 19€
Marbré poire, Porto, pain aux baies roses, artichaut

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

À SUIVRE...

FILET DE BOEUF BIO D'ETIENNE MAURY 28€
& huître pochée dans son jus de viande crémé, carottes fondantes

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

LE FROMAGE 12€
Sélection de fromages affinés

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

DUCK FOIE GRAS 19€
Pear and port marble, pink berry bread, artichoke

OCTOPUS CARPACCIO 19€
Neuvic Baeri Caviar, pequillos, coriander

TO FOLLOW...

ETIENNE MAURY'S ORGANIC BEEF FILLET 28€
& Pan-seared oyster in creamy meat sauce, melting carrots

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

CHEESE 12€
Selection of mature cheeses