

# 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 GARS 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

CABILLAUD SKREI 21€  
Cannelloni de chou vert, risotto de topinambour, jus d'arêtes réduit

SAINT-JACQUES SNACKÉES 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 FLAN PÂTISSIER 14€  
Fruits de la passion & mangue

LE MONT BLANC 12€  
Clémentine, fondant agrumes

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

LE FROMAGE 14€  
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

COD SKREI 21€  
Kale cannelloni, Jerusalem artichoke risotto, reduced bone juice

SNACK 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...

PASTRY FLAN 14€  
Passion fruit, mango

LE MONT BLANC 12€  
Clementine, citrus sweet cake

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

CHEESE 14€  
Selection of mature cheeses