

MENU

Tous les soirs, 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'ÉTIENNE MAURY 28€
& huître pôchée 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 AU 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

CHOCOLAT - PAMPLEMOUSSE 12€
Ganache chocolat à la fleur de sel, sablé Timut, sorbet pamplemousse, sucre pétillant

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

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

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 - GRAPEFRUIT 12€
Chocolate ganache with fleur de sel, Timut shortbread, grapefruit sorbet, sparkling sugar

CHEESE 14€
Selection of mature cheeses