





Entrées

Foie gras de canard maison, fenouil en marmelade et nougatine 	24€
Ravioles de langoustine, consommé de crustacés anisé 	22€
Tomates d'antan, sorbet basilic et vanille ✱	18€
Œuf en cocotte, crustacés parfumés à la sarriette ✱	18€
Velouté de petit pois glacé, suprêmes de pamplemousse	19€

Viandes

Cœur de filet de bœuf, pommes dauphines, et sauce périgourdine	31€
Carré d'agneau rôti à la provençale, piperade et jus au romarin	32€
Mignon de veau, oignon brûlé au gingembre et jus arabica ✱ 	29€


Poissons

Pavé de cabillaud en croûte de sésame et riz vénéré ✱	24€
Turbot rôti aux aromates en cocotte, légumes de saison glacés 	34€
Rouget à la tapenade, légumes confits	26€

Fromages

Rocamadour mariné aux aromates et pain de campagne	14€
--	-----

Desserts

Tarte fine aux pommes, glace vanille et gelée au Calvados ✱	12€
Croustillant au chocolat du Costa Rica et café ✱	12€
Rhubarbe et fraise en duo	14€
Déclinaison de chocolat et framboise	14€
Fruits frais de saison et sirop à la vanille Bourbon	14€
Macaron fraise et sirop au basilic 	12€

Menu Découverte

Choisissez parmi les plats suivis d'un symbole ✂ pour composer votre menu.

Entrée, Plat & Dessert 54€

Menu Dégustation

Laissez-vous tenter par un menu gastronomique en cinq services.
Les plats composant ce menu sont ceux-suivi du symbole 👨‍🍳.

Afin de vous assurer un service de qualité, le menu dégustation doit être commandé par l'ensemble des convives de votre table.

Hors boissons 70 €

🏠 Nos plats « faits maison » sont réalisés sur place à partir de produits frais.

Prix nets, taxes et service compris. Nos viandes sont d'origine européenne.