

Notre Carte

Entrées :

Foie gras mi-cuit, réduction de poire au vin d'épices, chutney du moment 21€

Tartare de truite des eaux de l'Inval à Borreze en gravlax, crème de mascarpone et citron vert 16€

Escargots de recette périgourdine, au beurre de Mr Paul 18€

Œuf parfait façon meurette 15€

Velouté de potimarron à l'huile de truffe 12€

Plats :

Cassolette de Ris de veau aux morilles 28€

Cuisse de canard à l'orange 20€

La nage de cabillaud au lait de coco, gingembre et citronnelle 22€

Lieu noir sauce nantua 18€

Filet de bœuf sauce au foie gras 27€

Côte de cochon garniture grand-mère, réduction de vin bergeracois 24€

Desserts :

Notre mousse au chocolat 8€

La crème brûlée castel papale 8€

Le gâteau beynacois, chantilly à la noix, caramel beurre salé 8€

Le sabayon de fruits du moment 8€