

# La carte

## Les entrées

## Les entrées

*Soupe de poissons et ses condiments 16 euros*

*Soufflé au fromage et Armagnac, salade de cardons, pissenlits  
et soie de maïs 16 euros*

*Couteaux, shiitakés, pleurotes et bouillon au wakamé 18 euros*

*Foie gras de canard au Monbazillac, poire et poireau 18 euros*

*Tatin d'échalotes, chèvre frais et chorizo 18 euros*

*Deux ravioles ouvertes de cèpes et truffes, crème de parmesan 28 euros*

*Escalope de Foie gras de canard  
sauce truffe noire du Périgord 24 euros*

*Plateau de fromages 12 euros*

## Les Plats

*Filet de Rouget Barbet, farçou de légumes,  
fenouil et bisque de homard 28 euros*

*Pêche du moment, légumes de saison et crispés de Montignac 26 euros*

*Noix de St Jacques cuites à l'unilatérale, salsifis et truffe 35 euros*

*Pavé de rumsteak, gratin dauphinois, topinambours rôtis 27 euros*

*Pavé d'autruche Périgourdine, purée d'héliantis, oignons nouveaux  
et sauce Périgueux 30 euros avec foie poêlé 36 euros*

*Magret de canard IGP, noix du Périgord, purée haricots tarbais,  
potirons, topinambours rôtis et jus noix 27 euros*

*Lièvre à la Royale et purée truffée 45 euros*

*Ris de veau, gnocchis et truffes 45 euros*

*Nos œufs au choix en brouillade ou en omelette*

*Champignons du moment 18 euros*

*Truffes 44 euros*

*Servis avec salade verte à l'huile de noix*

## *Menu de saison 39 euros*

*(Hors dimanche et jours fériés)*

### *Les entrées*

*Soupe de poissons et ses condiments*

*Soufflé au fromage et Armagnac, salade de cardons, pissenlits  
et soie de maïs*

### *Les plats*

*Pêche du moment, légumes de saison et crispés de Montignac*

*Pavé de rumsteak, gratin dauphinois, topinambours rôtis*

### *Les desserts*

*Brioche façon pain perdu, poire pochée aux clous de girofle*

*Moelleux au chocolat et glace noisette*

## *Menu Charbonnel 48 euros*

### *Patience de saison*

#### *Les entrées*

*Terrine de foie gras de canard au monbazillac, poire et poireau*

*Couteaux, shiitakés, pleurotes et bouillon au wakamé*

*Tatin d'échalottes, chèvre frais et chorizo*

#### *Les plats*

*Filet de Rouget Barbet, fenouil, farçou de légumes et bisque de  
homard*

*Magret de canard IGP, noix du Périgord, purée de haricots tarbais,  
potirons, topinambours rôtis et jus noix*

*Pavé d'autruche Périgourdine, purée d'héliantis, oignons nouveaux  
sauce Périgueux*

#### *Pré dessert*

#### *Dessert*

*Merci de faire votre choix dans la carte des desserts en début de repas*

# Menu Truffe 95 euros

*Menu servi pour l'ensemble de la table*

*Ravioles aux cèpes et truffes, crème de parmesan*

*ou*

*Brouillade truffes*

-

*Saint-Jacques, salsifis et truffes*

-

*Lièvre à la royale et purée truffée*

*ou*

*Ris de veau, gnocchis et truffes*

-

*Pré dessert*

-

*Rocher chocolat, Amande et truffes*

## Notre carte des desserts

12 euros au choix

*Moelleux au chocolat et glace caramel beurre salé*

*Tartelette noix, caramel, pistache, amande et caramel  
glace caramel beurre d'Isigny*

*Chou pâtissier façon Paris Brest, glace café*

*Pomme tatin, crème mascarpone et glace vanille*

*Brioche façon pain perdu, poire pochée aux clous de girofle*

*Glaces et sorbets 10 euros*

*(Cerise, fraise, abricot, citron jaune, marron, noisette, vanille, pruneau  
Armagnac, noix, chocolat, lait d'amande)*