

La carte

Les entrées

Soupe de poissons 16 euros

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

Couteaux, shiitaké, chanterelles et bouillon au wakamé 18 euros

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

Tatin d'échalotes, chèvre et chorizo 18 euros

Escargots, beurre d'ortie et pesto 18 euros

Gnocchis et caviar (1.5g) 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, déclinaison de radis, farçou de légumes
et vierge de carottes 28 euros*

*Pavé de truite au beurre citronné, déclinaison de choux, épinards aux
éclats d'amandes et crème à l'oseille 26 euros*

Noix de St Jacques cuites à l'unilatérale, salsifis et Rutabaga 28 euros

*Quasi de veau cuit basse température, purée de pommes de terre,
oignons rouges, persil et jus de veau 28 euros*

*Travers de porc fermier bio, chou de milan farci aux légumes
jus réduit à la bière et aux épices 27 euros*

*Pavé d'autruche Périgourdine, hélianthi, oignons nouveaux et duo de
maïs bio soufflé, sauce Périgoureux 30 euros avec foie poêlé 36 euros*

*Magret de canard Périgourdin rôti, garniture d'automne
et jus réduit à la noix 27 euros*

Lièvre à la Royale et pommes dauphine 45 euros

Nos œufs au choix en brouillade ou en omelette

Cèpes 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

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

Les plats

*Pavé de truite au beurre citronné, déclinaison de choux, épinards aux
éclats d'amandes et crème à l'oseille*

*Magret de canard Périgourdin rôti, garniture d'automne
et jus réduit à la noix*

Les desserts

Brioche façon pain perdu, poire pochée aux clous de girofle

Moelleux au chocolat, noisettes et glace caramel beurre salé

Menu Charbonnel 48 euros

Patience de saison

Les entrées

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

Couteaux, shiitaké, chanterelle et bouillon au wakamé

Tatin d'échalottes, chèvre et chorizo

Les plats

*Filet de Rouget Barbet, déclinaison de radis, farçou de légumes et
vierge de carottes*

*Quasi de veau cuit basse température, purée de pommes de terre,
oignons rouges, persil et jus de veau*

*Travers de porc fermier bio, chou farci aux légumes
et jus réduit à la bière et aux épices*

*Pavé d'autruche Périgourdin « élevage Gadeau », champignons
et sauce Périgueux*

Pré dessert

Dessert

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

Menu Signature 95 euros

Menu servi pour l'ensemble de la table.

Gnocchis et caviar

Cèpes et Marrons

Escargots, beurre d'ortie et pesto

Saint-Jacques, salsifis et rutabaga

Lièvre à la royale et pommes dauphine

Pré dessert

Amande et Chocolat

Notre carte des desserts

12 euros au choix

Moelleux au chocolat, noisettes 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, mandarine, noisette, vanille, fruit
de la passion, noix, chocolat, lait d'amande)*