

Menu Charbonnel 48 euros

Entrées 16 euros

Terrine de foie gras de canard, pruneaux confits au vin de Bergerac, pain d'épices

Risotto de Gambas sauvages, citron confit, pistou, herbes du moment

Escargots de Vaunac, coulis d'ail, flan de persil et ses petits croûtons aillées

Plats

Magret de canard rôti thym et réglisse, porto, courgettes chapelure de pistache, et huile de sésame,
crèmeux de petit pois, oignon grelot, crème de maïs aux épices 28 euros

Effiloché d'agneau confit, coriandre et gingembre en feuille de choux,

crème d'ail, brunoise de légumes et pois chiches 28 euros

Filet de lieu jaune, beurre de persil et agrumes,

coques françaises juste ouvertes, potimarron rôti, purée de cerfeuil, coco de Paimpol 34 euros

Desserts 12 euros

Tarte noix caramel

Entremet façon Irish Coffee

Tout Caraïbes (Assiette aux différentes textures de chocolat Valrhona « Caraïbes » noir 86%)

Poire poché aux épices douces, crème anglaise, biscuit et pain d'épices

Menu Signature 86 euros

Dégustation selon l'inspiration du chef



Prix net, taxes et service compris

Les incontournables du chef :

Brouillade aux truffes noires du Périgord *38 euros (+20 euros menu)*

Chausson au foie gras et à la truffe, Rossini *40 euros (+20 euros menu)*

Ris de veau, jus réduit aux saveurs d'Asie *37 euros (+17 euros menu)*

Ris de veau braisé Rossini et truffe *45 euros (+25 euros menu)*

Filet de Bœuf Wellington truffé pour deux personnes *87 euros (20 minutes de cuisson)*

Tartare de bœuf Salers, huître, caviar d'Aquitaine maison Prunier *52 euros*

Poularde de Bresse en croûte de sel, purée à la truffe (sur commande- 2 jours, 4 personnes)

Salade verte Bio à l'huile de noix et noix fraîches *6 euros*

Fromage

Tartelette chaude à la trappe d'Echourgnac, moutarde de Meaux, salade verte *12 euros*

Fromage de chèvre frais et caviar d'Aquitaine maison Prunier *19 euros*

Menu de saison

(Le midi du mardi au samedi et hors jour fériés)

34 euros 3 plats

28 euros 2 plats

Pressé légumes, cervelle de canut et langoustines rôties

Ou Pâté de campagne maison et ces condiments

Filet d'esturgeon de Monpton, sauce soja

Ou Effiloché de bœuf en Parmentier

Tarte au chocolat et fraise du Périgord



Prix net, taxes et service compris