

LA CARTE DES SAVEURS



* * *

LES ENTREES

Salade Périgourdine (magret fumé ,gésiers confits , lardons , croutons , vinaigrette balsamique)	12 €
Ballottine de poisson et légumes , bouquets frais décortiqués et chantilly de langoustines	12 €
Duo de Foie gras de canard Français Maison , (mi cuit et au figues) , toasts céréales	17 €
Méli mélo saumon st jacques crème ciboulette , brique croustillante	17 €
Crème brulée d'escargots crème d'ail noir	17 €
Sablé langoustine , chantilly langoustine , queues d'écrevisses décortiquées , œuf de truite et tuile	24 €
Palette d'entrées (foie gras maison , ballottine poisson , sablé , écrevisses et chantilly)	24 €
Foie gras Pôelé pomme fraise	24 €
Œufs brouillés aux truffes fraiches (15 gr)	26 €

LES PLATS

Duo de cochon grillé et confit , sauce Bière Spore	18 €
Dos de saumon rôti crème de yuzu et ses billes	18 €
Inspiration du chef et de toute l'équipe	18 €
Filet de bar sauce Lucifer	23 €
Cœur de rumsteak Français sauce Barbecue	23 €
Magrets de caille sauce Pineau et cèpes	23 €
Filet de Bœuf Français sauce Truffade	28 €
Filet de turbot , Beurre blanc au st jacques	28 €
Cœur de ris de veau braisé sauce Morilles Cognac	28 €
<u>1/2</u> Homard Europe décortiqué duo de sauces	36 €
Homard Europe <u>entier</u> décortiqué duo de sauces	68 €

LES DESSERTS

(Merci de les commander en début de repas)

Financier Lion sa mousse et ses brisure	9 €
Eclair vanille fraise rhubarbe	9 €
Mille feuille pomme tatin , crumble , chantilly	9 €
Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements	10 €
Parfait glacé framboise coulis de fraise	10 €
Proficarons vanille chocolat café et chocolat chaud	10 €
Pavlova passion mangue coulis exotique	10 €
Palette de dessert (Financier Lion , Pavlova , tartelette fraise rhubarbe , verrine tatin crumble)	12 €
Café Goumand (palette de desserts + café ou thé)	14 €

Tous les plats de notre carte sont faits maison avec le maximum de produits locaux
Afin d'éviter tout incident, signalez nous vos éventuelles allergies

Printemps 2026