

Formule entrée / plat OU plat / dessert 19 €

(Uniquement servi en semaine le midi)

MENU GOURMAND 29 €

Salade Périgourdine (magret fumé ,gésiers confits, lardons , croutons , vinaigrette balsamique)

Ou Ballottine de poisson et légumes , bouquets frais décortiqués et chantilly de langoustines

Duo de cochon grillé et confit , sauce Bière Spore

Ou Dos de saumon rôti crème de yuzu et ses billes

Ou Inspiration du chef et de toute l'équipe

Financier Lion sa mousse et ses brisure

Ou Eclair vanille fraise rhubarbe

Ou Mille feuille pomme tatin , crumble , chantilly

MENU SAVEUR 39 €

Duo de Foie gras de canard Français Maison ,
(mi cuit et au figes) , toasts céréales

Ou Méli mélo saumon st jacques crème ciboulette ,
brique croustillante

Ou Crème brulée d'escargots crème d'ail noir

Filet de bar sauce Lucifer

Ou Cœur de rumsteak Français sauce Barbecue

Ou Magrets de caille sauce Pineau et cêpes

Salade et plateau de fromages affinés
et ses accompagnements

Ou Parfait glacé framboise coulis de fraise

Ou Proficarons vanille chocolat café et chocolat chaud

Ou Pavlova passion mangue coulis exotique

MENU PRESTIGE 49 €

Sablé langoustine , chantilly langoustine , queues d'écrevisses décortiquées , œuf de truite et tuile

Ou Palette d'entrées (foie gras maison , ballottine poisson Sablé , écrevisses et chantilly)

Ou Foie gras Pôelé pomme fraise

Sorbet



Filet de Bœuf Français sauce Truffade

Ou Filet de turbot , Beurre blanc au st jacques

Ou Cœur de ris de veau braisé sauce Morilles Cognac

Salade et plateau de fromages affinés
et ses accompagnements

Ou Palette de dessert

(Financier Lion , Pavlova , tartelette fraise rhubarbe ,
verrine tatin crumble)

Ou Dessert au choix dans toute la carte
(sauf café gourmand)

Printemps 2026