



# Horaires

## Ouvert du Mercredi au Dimanche

Déjeuner de 12h15 à 13h45

Diner de 19h15 à 20h45

*Nous acceptons les règlements par chèque, carte bancaire visa master card, American express et espèces.*

*Notre établissement est non accessible aux personnes à mobilité réduite.*

Nos produits sont achetés frais et transformés par nos soins.

Viandes de boeuf France, limousin ou charolais

Foie gras IGP Périgord

Pour connaître les allergènes présents, demandez la carte des allergènes. Nous pouvons vous renseigner sur la présence d'allergène majeur, mais nous ne pouvons pas vous garantir l'absence de trace d'allergène dans l'ensemble de nos plats.

# MENU A 42 €

## Luncheon menu

Butternut cream soup

Coffee crumble and chestnut rabe

Or

Gnocchi and mushroom , parmesan cream

\*\*\*

Stuffed shoulder of lamb, braised

Or

Cuttlefish with squid ink and red pequillos

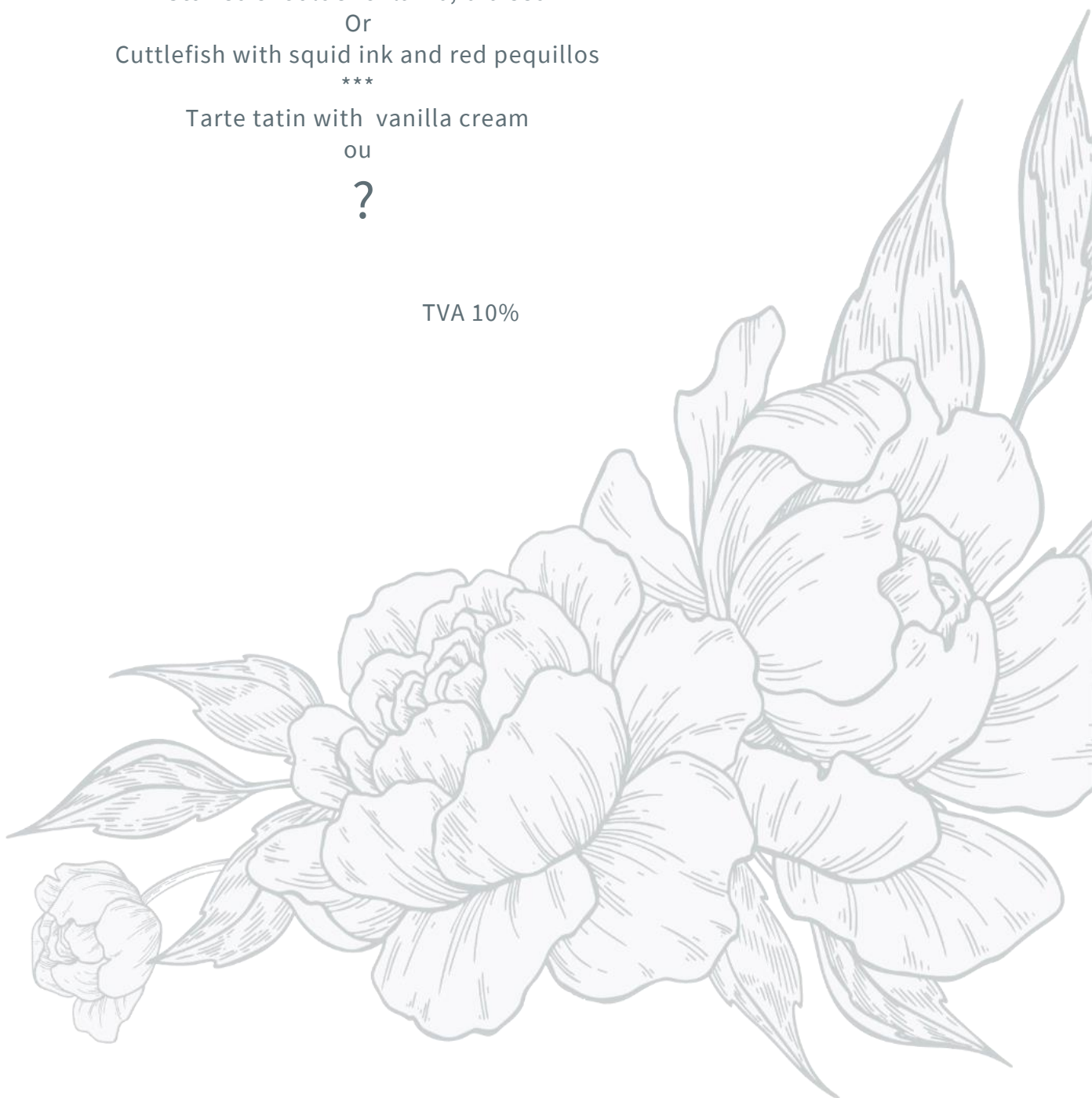
\*\*\*

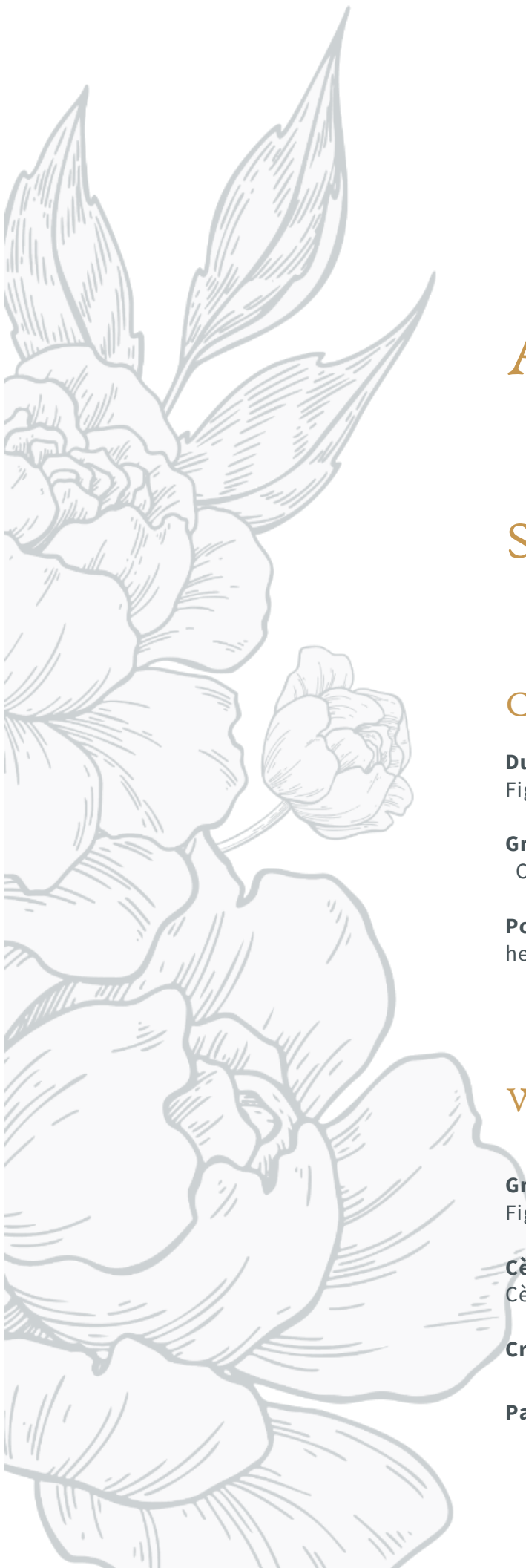
Tarte tatin with vanilla cream

ou

?

TVA 10%





# A LA CARTE

## Starters

### Cold

**Duck foie gras,** €25  
Fig chutney

**Gravelax of trout** and aubergine caviar, €18  
Caviar from Neuvic and lemon cream

**Poached oysters,** , €30  
herb jelly, caviar from Neuvic

### Warm

**Grilled duck foie gras** , €25  
Fig, grape and green grapes juice sauce

**Cèpe mushroom in puff pastry,** 22€  
Cèpe mushroom sauce

**Creamy chestnut soup with truffle** €18

**Pan-fried artichoke “petit violet “and pickles** €18

# The Mains

## Fishes

**Roast turbot in duck fat, €38**  
cream of chanterelle mushrooms and green Peas

**Roast pike-perch, mushroom infusion fumet €26**

**Confit of sturgeon with Neuvic caviar 32**  
Cream of caviar, vegetable ravioli

## Meats and offals

**Calf sweetbread with chanterelle mushrooms €38**

**Duck foie gras cooked in a Dashi broth €29**

**Fillet of beef Rossini €55**

**Quail roasted with grapes, flambéed with Cognac €26**

**Stuffed pig's trotters in crepinette, red wine sauce €26**

**Fillet of venison with Grand Veneur sauce €35**

## Desserts

**Assortment of Cheese platter €20**

**Grand Marnier soufflé tartlet €18**

**72% chocolate dessert with hazelnut ice-cream 16€**

**Fig dessert €16**

**Roasted pineapple with coconut ice-cream 16**

.....?..... **16€**



