

## L'Agitateur de papilles :

### La mise en bouche

Tube croustillant à la pomme de terre et à la truffe, sauce porto

### Le foie gras de chez Didier Cotte

et l'artichaut, vinaigrette à l'huile de noisette

Bourgogne, Clos de Montmeix, Monopole, Domaine Michelot 2016 (vin blanc) (10cl)

### La Saint-Jacques en cuisson instantanée

à la bisque de homard

Bergerac, cuvée Andréa, Domaine Tirecul la Gravière 2017 (vin blanc) (10cl)

### La lotte et le couteau

beurre de tomate et légumes farcis

Alsace, Riesling Ostenberg, Domaine Loew 2017 (vin blanc) (10cl)

### Le veau de lait sous la mère

aux deux cocos, ananas et jus de veau

Corrèze, Gamade, Domaine du Coteau de la Vézère 2016 (vin rouge) (10cl)

### Le pré-dessert

Chocolat, yuzu et mandarine

Dessert à choisir à la carte en début de repas

### Les mignardises

Le menu hors boisson : 79 €

Supplément 33€ en accords mets et vins (les 3 vins)

Supplément 39€ en accords mets et vins (les 4 vins)

Ce menu est servi le soir, le week-end et les jours fériés  
ou le midi en semaine sur réservation



Menu signature 69 €  
(Ce menu est décomposable)

Foie gras poêlé au citron et miel de ronce de chez M. et Mme Fedon, pulpe de châtaigne

27€

Le ris de veau roti au sautoir, nem et pulpe de Légumes oubliés

34€

Dessert à choisir sur la carte en début de repas



Les fromages  
Le chariot de fromages sélectionnés

12€

Dessert à choisir en début de repas  
(Nos desserts nécessitent un temps de préparation)

15€

- La pomme en trompe l'œil, comme une tarte Tatin
- La meringue, le café et la mirabelle
- Le chocolat caramel salé et cacahuètes, glace vanille
- Sous les feuilles d'automne, la pomme, le coing, le cassis et le marron
- Feuilleté poire et caramel

LES PRODUITS ONT DU TALENT 48€

(Le menu est décomposable)

Les entrées 25€

Foie gras aux figues, aux parfums d'agrumes

OU

Déclinaison autour du thon

\*\*\*

Les plats 28€

Le saumon sauvage, caviar de cépe, pulpe d'artichaut et pomme de terre farcie

OU

La caille et la gambas, polenta, légumes de saison et figues

\*\*\*

Chariot de fromages régionaux

OU

Dessert à choisir sur la carte en début de repas



NOTRE PAIN EST ELABORE PAR NOS SOINS SUR PLACE  
Le Chef s'adaptera au mieux à tout régime spécifique ou allergie alimentaire



...Nous découvrir...

Entrées, plats et desserts de saison

33 €

LA PATIENCE

LES ENTREES

- La volaille, le maïs, la sauce Albufera et les légumes de saison
- Maquereau cuit à la flamme, fenouil confit et crème citronnée aux herbes

LES PLATS

- Poisson du marché, écume de coquillages au raifort, épinards et betterave fumée
- Petit salé, sauce balsamique et pulpe de pommes de terre

LE PRE-DESSERT

LES DESSERTS

- Assiette de fromages
- Sous les feuilles d'automne, la pomme, le coing, le cassis et le marron
- Feuilleté poire et caramel

**NOTRE PAIN EST ELABORE PAR NOS SOINS SUR PLACE**

**Le chef s'adaptera au mieux à tout régime spécifique ou allergie alimentaire**

Ce menu est servi le soir et le week-end