

Menu au choix

Entrée & plat ou plat & dessert 26€ / Entrée & plat & dessert 34€ / Plat principal uniquement 22€

Gaspacho d'Asperges blanches aux coques et huile de cacahuètes grillées.

Tartare de bar exotique à la coriandre et graines de sésame.

Parfait d'écrevisses aux petits légumes, émulsion bisquée.

Granité de porto rouge et melon Charentais et son effeuillé .

Terrine de canard à l'ancienne au foie gras, pruneaux et Armagnac, chutney d'oignons et de fruits rouges.

Salade de courgettes grillées au saumon fumé, vinaigrette safranée.

Dos de cabillaud du Nord, risotto crémeux aux asperges vertes.

Filet de dorade royale grillé au poivre et citron vert, tian de légumes et pistou.

Tagliatelles au saumon fumé, crème de haddock et citrons confits.

Burger charolais au cheddar et oignons rouges, pommes frites et salade.

Pièce de bœuf charolaise poêlée, mousseline de pommes de terre au beurre demi-sel et graines de moutarde.

**Cocotte de rognons de veau au porto rouge, mousseline de pommes de terre au beurre demi-sel
et graines de moutarde.**

Rocamadour rôti au miel, salade croquante et pomme granny.

Mille-feuille croustillant à la vanille de bourbon.

Finger chocolat passion, jus acidulé.

Traou Mad en crumble, la fraise dans tous ses états.

Vacherin glacé à la cerise griotte, crème de cassis.

Verrine de chocolat blanc, compotée de rhubarbe et framboise pépin.

Prix nets exprimés en euros / Net prices in euros