

ENTREES

- Tête D'asperges Blanches 🥬 🍄 🐟 15 €
Comme une Mousseline à l'huile de noix, Esturgeon Fumé
Quenelle de Caviar de Neuvic supplément..... 6 €
- Poulpe Sauté, Sauce Chimichurri 🐚 15 €
Crème de Maïs 🥕
- Poisson en Gravlax, Salade de Lentilles, 🐟 16 €
Labneh, Pain Pita 🥕 🌾
- Tataki de Bœuf, Condiment Asiatique 15 €
Shitaké, Gel de citron Yuzu 🌶️ 🍄 🌿 🍅
- Le Foie Gras Maison 🍷 20 €

PLATS

- Poisson du marché; Légumes du moment 23 €
- Magret de canard de la ferme de Faye 23 €
- Pavé de Rumsteak de la ferme des Monts Verts..... 23 €
- Le Duo Bœuf / Canard 26 €
- Souris d'Agneau confite en 12h Nouvelle Zélande, 27 €
- Purée de Fèves, Crème d'ail 🥕

PLATS

Poulet au citron et gingembre, Riz pilaw.....	22 €
Echine de Porc cul noir d'Eyvirat,.....	22 €
Purée de carotte au curcuma, Sauce Porto  	

FROMAGES et DESSERTS

Assiette de Fromages Affinés.....	12 €
Autour du Citron    	11 €
Gourmandise au Chocolat   	11 €
Mangoula  	11 €
Carpaccio d'Ananas au Poivre de Sichuan	10 €
Café Gourmand	11 €
Thé ou Infusion Gourmande	12 €

SUGGESTION DE VINS

BERGERAC Rosé - L'Aurore - Château de Panisseau 2022	26 €
MONBAZILLAC - 50cl - Château Fonmorgue - Mr Vidal 1995	49 €
IGP PERIGORD Blanc - Les Œnopotes - Romain CLAVEILLE - 2023 	28 €
BOURGOGNE BLANC CÔTE D'OR - M. Denis à Pernand-Vergelesses - 2022	36 €
PECHARMANT - Famille Borderie - Château Poulvère - 2020  	26 €
MARGAUX - Château des Eyrins - 2013	75 €
SAINT GEORGES SAINT EMILION - Feytit Divon - 2019  	39 €
POMEROL - Promesse du Château Franc-Maillet - Vignoble G. ARPIN 2015	51 €
MARANGES 1 ^{er} Cru « La Fussière » - Patriarche - 2020	54 €
CORTON GRAND CRU « Les Paulands » - Denis Père et Fils 2019	130 €