

ENTREES

Velouté de Butternut à la noisette  13€

Copeaux de Bacon

Salade César 

 Nature 11€

 Poulet 13€

 Crevettes 15€

Tronçons de Poireau, Esturgeon Fumé 14€

Crème de wasabi acidulée

Œuf Cocotte au Foie Gras 15€

Le Foie Gras Maison  20€

PLATS

Poisson du marché, Garniture de saison  24€

Bœuf Bourguignon, Purée du moment 23€

Rougail Saucisses, Riz Créoole  23€

Suprême de Pintade, 23€

Pommes château et Scorsonière

Pièce du Boucher, Garniture et sauce du moment 24€

- Pavé de Ramsteak de la ferme des Monts Verts
- Magret de canard de la ferme de Faye

DUO Bœuf / Canard 26€

FROMAGES

Assiette de Fromages Affinés 12€

Sélectionnés par Angélique  

DESSERTS

La Rose de Pommes     11€

Crème caramel aux pommes, Glace vanille macadamia

Ananas Roti     11€

Granola maison et syphon yaourt

Tartelette aux noix    11€

Gelée de vin de noix

Accompagné d'un verre de vin de noix 15€

Café Gourmand     12€

Thé ou Infusion Gourmande     13€

Nous avons le privilège de travailler en direct avec des producteurs de la région qui nous fournissent ;

- Le Pain : La Boulangerie Dougy à Brantôme
Et la boulangerie le four à bois à Bourdeille
- La Ferme de Faye de Marie Dubuisson et Pascal Mazeau : Tout le Canard
- Mme Catherine et Mr Jérémy Martinez : Salades et Légumes de saisons
- Mr Larapidie La Ferme des Monts Verts : Bœuf Limousin
- Mr Jardy à Mareuil : Les Œufs
- Mme Masnet à Condat : Les Asperges
- Mr Richard Lapierre à Paussac et Vivien : Pleurotes, Shiitakés

Allergènes et régimes spéciaux

Notre cuisine utilise des produits allergènes dans la confection de certains de nos plats.
Si vous êtes concernés par une ou plusieurs allergies, informez notre équipe.

Notez que des traces de ces produits peuvent se trouver dans certaines préparations.

	Végétarien (Vegetarian)		Gluten
	Crustacés (Crustaceans)		Œuf (Egg)
	Poisson (Fish)		Arachides (Peanuts)
	Soja (Soy)		Produits Laitiers (Dairy)
	Fruits à coques (Nuts)		Céleri (Celery)
	Moutarde (Mustard)		Sésame (Sesame)
	Sulfites (Sulphites)		Lupin (Lupine)
	Mollusques (Mollusc)		

Our kitchen uses allergens in some of our dishes, if you are subject to any kind of allergies, or diet restrictions, please let our team know.

POUR LES ENFANTS

Nous serons heureux de faire un petit menu pour les petits gastronomes.

Sélection :

Entrées, Plat, Dessert	20 €
Entrée Plat ou Plat et Dessert	15 €

En fonction de leurs préférences nous vous proposons les choix suivant :

Entrée

Velouté du Jour

Plats

Petite portion de Poulet ou Bœuf ou canard avec riz ou Purée du chef

Desserts

Mini dessert du Moment

Ou

Boule de Glace