

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 Créole 🌶️ 23€

Suprême de Pintade, 23€

Pommes château et Scorsonère

Pièce du Boucher, Garniture et sauce du moment 24€

- Pavé de Rumsteak 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 st Vivien : Pleurotes, Shitakés

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.

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

Sélection :

<i>Entrées, Plat, Dessert</i>	<i>20 €</i>
<i>Entrée Plat ou Plat et Dessert</i>	<i>15 €</i>

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