

Menu du Terroir – 26 €

Terrine de jarret de veau braisé au foie gras

ou

Saumon Gravax

et fromage frais aux herbes

**Suprême de pintade fermière au parfum des
sous bois**

ou

**Éventail de magret rôti, jus au miel et thym
frais**

Dessert maison au choix :

Moelleux coco aux fruits exotiques

**Crème brûlée à la vanille bourbon, et sa douceur
glacée**

Coupe de glace ou sorbet maison 3 parfums

Menu du Centenaire – 35€

Foie gras truffé maison, confiture de figues

ou

**Gambas rôties au pistou, légumes d'été et
parmesan**

ou

**Salade de saint Jacques poêlées, copeaux de
foie gras et caramel d'agrumes**

Pavé de lotte au lard sauce Bordelaise

ou

**Éventail de magret de canard rôti, sauce aux
cèpes**

ou

**Quasi de veau piqué à l'ail, jus corsé au
romarin**

Dessert maison au choix :

Tarte revisitée fraises, citron, basilic

Moelleux coco aux fruits exotiques

**Crème brûlée à la vanille Bourbon et sa douceur
glacée**

**Coulant au chocolat noir « minute » sorbet
framboise**

Coupe de glace ou sorbet maison 3 parfums

Café gourmand + 2 €

Menu Gastronomique – 48 €

**Brioche d'escargots et foie gras poêlé sauce
vigneronne**

ou

**Tatin de foie gras poêlée aux pommes,
réduction de porto**

ou

**Salade de Saint Jacques poêlées, copeaux de
foie gras, caramel d'agrumes**

Cœur de ris de veau braisé sauce aux cèpes

ou

Tournedos de bœuf Limousine façon Rossini

ou

**Quasi de veau piqué à l'ail et jus corsé au
romarin**

ou

**Demi homard bleu du vivier rôti, crème de
Monbazillac**

(homard entier servi pour 2 personnes)

Chariot de fromages

Dessert maison au choix :

Moelleux coco aux fruits exotiques

Coulant au chocolat noir « minute » sorbet framboise

Tarte revisitée : fraises, citron, basilic

Crème brûlée à la vanille bourbon et sa douceur glacée

Coupe de glace ou sorbet maison 3 parfums

Assortiment de gourmandises

Menu « J'ai tout compris » - 58 €

Inclus : Apéritif, 3 verres de vin, café ou infusion

Foie gras truffé maison, confiture de figues

ou

**Salade de Saint Jacques poêlées, copeaux de
foie gras et caramel d'agrumes**

Pavé de lotte au lard sauce Bordelaise

ou

**Quasi de veau piqué à l'ail, jus corsé au
romarin**

Chariot de fromages

Dessert maison au choix :

Moelleux coco aux fruits exotiques

Coulant au chocolat noir « minute » sorbet framboise

Tarte revisitée fraise, citron, basilic

Crème brûlée à la vanille Bourbon et sa douceur glacée

Coupe de glace 3 boules, sorbet maison

Menu Dégustation – 62 €

Menu servi pour l'ensemble des convives

**Brioche d'escargots et foie gras poêlé sauce
vigneronne**

**Salade de Saint Jacques poêlées, copeaux de
foie gras et caramel d'agrumes**

**Gambas rôtis au pistou, légumes d'été et
parmesan**

Cœur de ris de veau braisé aux cèpes

ou

**Demi homard bleu du vivier rôti, crème de
Monbazillac**

(Homard entier servi pour 2 personnes)

Chariot de fromages

Assortiment de gourmandises

Entrées à la Carte

Terrine de jarret de veau braisé au foie gras	17 €
Foie gras truffé, confiture de figues	24 €
Tatin de foie gras poêlé aux pommes	28 €
Gambas rôties au pistou, légumes d'été et parmesan	26 €
Saumon gravlax et fromage frais aux herbes	17 €
Salade de Saint Jacques poêlées et copeaux de foie gras	26 €

Plats à la carte

Éventail de magret de canard, sauce aux cèpes	19 €
Éventail de magret de canard, jus au miel et thym frais	17 €
Cœur de ris de veau braisés aux cèpes	29 €
Quasi de veau piqué à l'ail et jus corsé au romarin	27 €
Tournedos de bœuf limousine façon Rossini	28 €
Pavé de lotte au lard sauce Bordelaise	27 €
Homard bleu du vivier rôti sauce crème de Monbazillac <i>(homard entier servi pour 2 personnes)</i>	50 €

Desserts maison à la Carte

Moelleux coco aux fruits exotiques 13 €

**Coulant au chocolat noir
et sa douceur glacée 11 €**

**Tarte revisitée
fraises, citron et basilic 7 €**

Crème brûlée à la vanille Bourbon 6 €

**Coupe de glace ou
sorbet maison 3 parfums 7 €**

Assortiment de gourmandises 14 €

Chariot de fromages 14 €

Café gourmand 14 €