

MENU GOURMAND

54 EUROS

Les Ecrevisses Du Pays

Pochées Et Marinées, Rouille De Carapaces, Tourin D'ail Et Churros Chorizo

Ou

Pressé De Foie Gras De Canard

Figues Braisées Au Jus De Sangria, Brioche Moelleuse

Le Poulet Fermier Du Périgord,

Piqué Au Fromage De Brebis Et Chorizo, Feuille A Feuille De Poivrons Et Courgettes Confits,
Mousseline D'aubergines Rôties

Ou

Encornets A La Plancha

Pain Toasté Aïoli, Jambon Cebo Iberico Et Méli Mélo De Tomates Du Pays

Le Cylindre Exotique,

Ganache Passion, Sorbet Coco, Biscuit Amandes, Fruits Frais

Ou

La Foret Noire A Notre Façon

Ganache Montée Chocolat Noir, Compotée De Griottes Et Cerise Amarena, Sorbet Et Gel Pleins Fruits

MENU GOURMET

76 EUROS

Les Huitres Spéciales N°2 et le Caviar St James, Crèmeux de Cèleri, Pomme Verte, Ecume Iodée

Ou

Escalopes De Foie Gras De Canard Poêlée, Déclinaison De Betteraves Et Framboises, Jus Réduit Au Vinaigre Du Moulin Des Cépages

Saint Pierre, Couteaux, Condiment Cacahuètes, Salade De Fenouil, Salicorne Et Crème D'avocat

Ou

Tranche De Carré De Veau Bio Fumé Au Romarin, Un Voile De Champignon, Polenta Croustillante Et Petits Légumes D'été

Ou

Ris De Veau Doré Au Sautoir, Gratin De Macaroni, Eclat De Noisette, Petits Pois A La Française

Chariot De Fromage De La Fromagerie Blanchard

La Forêt Noire A Notre Façon, Ganache Montée Chocolat Noir, Compotée De Griottes Et Cerise Amarena, Sorbet Et Gel Pleins Fruits

Ou

Entremet A La Feuille De Figuier, Marmelade De Fruits, Brioche Toastée, Crème Glacée Au Safran

Ou

La Tradition, Soufflé Chaud Au Grand Marnier, Sorbet Orange Sanguine

Ou

Sous La Cloche De Sucre, Mousse Légère Marron Glacé, Sorbet Mûre, Streusel, Amande et Sauce Chocolat

MENU GOURMET

76 EUROS

Special Oysters N ° 2 and Caviar St James, Cream of Celery, Green Apple, Iodized Foam

Or

Seared Duck Foie Gras Escalopes, Variation Of Beets And Raspberries, Reduced Juice In Vinegar From

The Saint Pierre Grape Mill, Knives, Condiment Peanuts, Fennel Salad, Salicornia and Avocado Cream

Or

Slice of Organic Rosemary Smoked Rack of Veal, A Mushroom Veil, Crispy Polenta And Summer Vegetables

Or

Golden Veal Sweetbreads In Sautoir, Macaroni Gratin, Chip Of Hazelnut, French Peas

Cheese Cart From Fromagerie Blanchard

La Forêt Noire A Our Way, Dark Chocolate Whipped Ganache, Morello Cherry and Amarena Cherry Compote, Full Fruit Sorbet And Gel

Or

Fig Leaf Entremet, Fruit Marmalade, Toasted Brioche, Ice Cream With Saffron

Or

Tradition, Hot Souffle With Grand Marnier, Blood Orange Sorbet

Or

Under The Sugar Bell, Light Ice Brown Mousse, Ripe Sorbet, Streusel, Almond and Chocolate Sauce

MENU GOURMAND

54 EUROS

Poached and Marinated Crayfish, Shell Rust, Garlic Turtle And Churros Chorizo

Or

Pressed Duck Foie Gras Braised Figs In Sangria Juice, Soft Brioche

Farm Chicken From Périgord, Pique With Sheep Cheese And Chorizo, Leaf With Pepper Leaf And
Candied Zucchini, Roasted Eggplant Mousseline

Or

Squid A La Plancha Toasted Aioli Bread, Cebo Iberico Ham And Tomato Meli Meli From The Country

The Exotic Cylinder, Passion Ganache, Coconut Sorbet, Almond Biscuit, Fresh Fruits

Or

The Forest Noire A Our Way Dark Chocolate Ganache, Morello Cherry and Amarena Cherry
Compote, Sorbet And Full Fruit Gel