

Menu Gourmet

76€

Mise En Bouche

**Escalopes De Foie Gras De Canard Poêlée**

Chanterelles, Raviole Et Velouté De Lentilles Légèrement Fumé

~~~~~

**Tartare De St Jacques Et Huitres De Bretagne**

Ébouillanté Minute Au Consommé De Crustacés, Grains De Caviar Prunier

**Et**

**Ris de veau doré au sautoir**

Epinards Etuvés, Girolles au Jus de Veau et Artichauds

~~~~~

**Chariot De Fromage**

De La Fromagerie Blanchard

~~~~~

**Pomme Caramélisée En Sucre Soufflé**

Crèmeux Manzana, Sorbet Poire Alcoolisée

Menu Gourmand

54€

Mise En Bouche

**Couteaux En Chapelure De Chorizo**

Feuille De Riz Soufflé Et Condiment Cacahuètes

~~~~~

**Agneau Bio Du Périgord**

Viennoise Pistache, Cannellonis D'épinards Et Jus Réduit  
Aux Épices A Méchoui

~~~~~

**La Foret Noire A Notre Façon**

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

Suggestion Du Chef Pâtissier :

(Supplément De 4€ Dans Le Menu Gourmand)

**La Tradition, Soufflé Chaud Au Grand Marnier**

Sorbet Orange Sanguine

Menu Gourmet

76€

Appetizer

***Pan-Seared Duck Foie Gras Escalopes***

*Chanterelles, Ravioli And Lightly Smoked Lentil Velouté*

~~~~~

***Tartare of Scallops and Brittany Oysters***

*Scalded Minute with Crustacean Consommé, Caviar Grains Plum  
Tree*

And

***Golden veal sweetbread in the sautoir***

*steamed spinach, chanterelles in veal juice and artichokes*

~~~~~

***Cheese Cart from The Blanchard Cheese Dairy***

~~~~~

***Caramelized Apple In Creamy Manzan***

*Puffed Sugar, Alcoholic Pear Sorbet*

Menu Gourmand

54€

Appetizer

***Knives In Chorizo Breadcrumbs***

*Puffed Rice Leaf And Peanut Condiment*

~~~~~

***Organic Lamb From Périgord***

*Viennese Pistachio, Spinach Cannelloni and Méchoui  
Spiced Juice*

~~~~~

***The Black Forest At Our Way Ganache Whipped Dark***

*Chocolate, Morello Cherries and Amarena Cherry  
Compote, Sorbet And Full Fruit Gel*

*Suggestion From The Pastry Chef :*

*(Supplement of 4 € In the Gourmand Menu)*

***The Tradition, Hot Souffle With Grand Marnier***

*Blood Orange Sorbet*

Menu Découverte

97€

*« La Découverte D'un Mets Nouveau Fait Plus Pour Le Bonheur  
Du Genre Humain Que La Découverte D'une Etoile » Brillât  
Savarin*

*Ce Menu Est Servi Pour L'ensemble Des Convives*

*Commande De Ce Menu Prise Avant 12h45 Et 20h45*

*Laissez Vous Conduire, Avec Hardiesse, A La Découverte De La  
Cuisine De Damien Fagette*

Discovery Menu

97€

*« The Discovery Of A New Dish Does More For The  
Happiness Of Mankind Than The Discovery Of A Star”  
Brillât Savarin*

*This Menu Is Served For All Guests*

*Order Of The Menu Taken Before 12.45 And 8.45pm*

*Let Yourself Be Led, With Boldness, To Discover The  
Cuisine Of Damien Fagette*