

Nos entrées

<i>Cassolette de marrons aux giroldes et son escalope de foie gras grillé</i>	18€
<i>Crème brûlée aux écrevisses et saumon fumé Courgettes grillées et chantilly d'estragon</i>	8€
<i>Eventail de Melon et granité basilic, éffiloché de jambon de pays</i>	11€
<i>Escalope de foie gras poêlée aux fraises de pays et balsamique</i>	18€
<i>Saint jacques simplement poêlées aux cèpes</i>	16€
<i>Duo d'asperge verte et escargots en fricassée</i>	15€
<i>Croustillant de chèvre aux noix et lard grillé</i>	9€
<i>Croustade de ris de veau aux giroldes</i>	18€
<i>Salade Périgourdine</i>	15€
<i>Terrine de foie gras mi cuit aux figues et magret fumés, chutney pomme poires</i>	14€

Nos plats

Côté terre

<i>Filet de sanglier mijoté aux 5 baies</i>	15€
<i>Eventail de magret de canard aux fruits rouges</i>	14€
<i>Confit de canard maison, sauce cèpes et giroldes</i>	12€
<i>Noisette d'agneau servie rosée, sauge et gingembre</i>	21€
<i>Duo d'onglet et ris de Veau en crème de morilles</i>	22€
<i>Filet de Bœuf façon Rossini</i>	23€
<i>Brochette de mignon de Porc grillé, crème de moutarde à l'ancienne</i>	12€

Nos plats

Côté mer ou rivière

Pavé de cabillaud rôti au romarin 14€

Dos de saumon fumé « minute » à chaud 12€
Crème verte à l'estragon

Sole et grenouilles mariées aux giroldes 17€
Jus de veau persillé

Steak de thon mi cuit au grill, escalope de foie gras 21€
Façon Rossini

Filet de sandre rôti aux écrevisses et Noilly Prat 16€

Et pour terminer

Nos desserts 8€

Plateau de fromages 7€

Carpaccio d'ananas à la menthe pilée, sorbet citron vert

Gratin de fruits frais en sabayon

Lou cacalou glacé maison

Assiette de sorbets au coulis de fraises de pays

Fondant chocolat coulant, glace vanille

Croque monsieur sucré aux poires et chocolat et glace vanille

Assiette de gourmandises
(assortiment de petits desserts)

