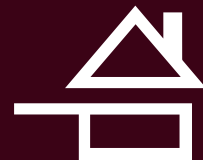


Entrée / Plat

26.90€

Plat / Dessert

25€



Tous nos plats sont
faits maison

15 minutes minimum d'attente



Menu Tentation

(entrée/plat/dessert)

31€

Les entrées

L'Italienne (Mélange italien, jambon cru, mozzarella di bufala, câprons, pignons de pin, tomates cerise)	16€
Foie gras poêlée du «Périgord Noir», caramel balsamique	17€
Samossa de saumon fumé à la crème d'aneth et sa verdure	15€
Gourmandise en salade (Mélange italien, filets de caille rôti, magret fumé, copeaux parmesan, pignons de pin, tomates cerise)	16€

Les poissons ou les viandes (suivant arrivage)

Noix de Saint-Jacques à la persillade	22€
Filet de Saint-Pierre sauce vierge (huile d'olive, condiments, herbes)	19€
Selle d'agneau rôti «d'Ecosse» parfumée à la tapenade noire	20€
Magret de canard de la «Maison Arvouet» du Périgord Noir	21€
Côte de taureau grillée et son beurre persillé	19€
Filet de boeuf «Chateaubriand» à la plancha	23€

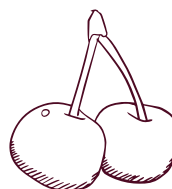


(Au choix : sauce échalote, roquefort, poivre, barbecue)

Accompagnement au choix : pommes sautées, écrasé de pommes de terre, légumes du moment

Les fromages et desserts

Chèvre mariné à l'huile d'olive et mesclun	6€
Fromage blanc de campagne nature, au miel ou à la cerise Amarena	6€
Pavlova aux fruits frais et secs	7€
Les fameux cannelés façon profiteroles	7€
Tiramisù parfumé au spéculoos	7€
Tarte au citron meringuée	7€
Vacherin « façon Julie » parfumé à la vanille	7€
Trio de glaces ou sorbets «l'artisan glacier», chantilly maison	7€



Glaces : vanille, chocolat, café, pistache, verveine, caramel beurre salé, rhum raisin.

Sorbets : coing, citron, myrtille, framboise, fraise.

Un plat minimum par personne

Droit de couvert : 5€

(Prix nets et service compris)

