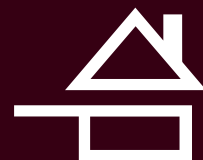


Entrée/ Plat

27.90€

Plat / Dessert

26€



Tous nos plats sont
faits maison

15 minutes minimum d'attente



Menu Tentation

(entrée/plat/dessert)

31€

Les entrées

Risotto aux queues d'écrevisses et crevettes roses safranées	16€
Foie gras poêlée du «Périgord Noir», caramel balsamique	17€
Saumon fumé d'Ecosse tranché main et ses toasts	16€
Gourmandise en salade (Mélange italien, filets de caille rôtie, 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 et sa sauce vierge	21€
Magret de canard de la «Maison Arvouet» du Périgord Noir (environ 300gr)	23€
Côtelettes d'agneau d'Ecosse (environ 240gr)	22€
Côte de veau français à la plancha (environ 250gr)	25€
Filet de boeuf à la plancha (environ 180gr)	25€

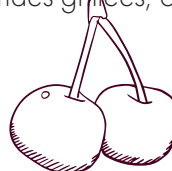


(Au choix : sauce échalote, roquefort, poivre, barbecue)

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 (miel, crème de marron ou cerise Amarena)	6€
Banana split du 3B (banane, sorbet banane, chantilly maison, amandes grillées, caramel)	7€
Pavlova aux fruits frais de saison et secs	7€
Les fameux cannelés façon profiteroles	7€
Tiramisù parfumé au spéculoos	7€
Tarte au citron meringuée	7€
Vacherin glacé parfumé à la vanille	7€
Trio de glaces ou sorbets Movenpick, chantilly maison	7€



Glaces : vanille, chocolat, café, pistache, banane, caramel, rhum raisin, menthe chocolat.

Sorbets : Mangue, noix de coco, citron, cassis, framboise, fraise.

Un plat minimum par personne

Droit de couvert : 5€

(Prix nets et service compris)

