

L'ARDOISE DU MOMENT

Tartare de ventrèche de thon mariné soja wasabi, sorbet à l'orange 8€

Foie gras de canard « maison », brioche fondante

Gastrique aux fruits rouges 10€

Salade périgourdine de la Sellerie et framboises fraîches 10€

Ceviche de rougets et son méli-mélo de légumes croquants 8€

Noix d'entrecôte black angus snackée minute, échalotes confites au vin rouge 20€

Pavé de merlu breton en écailles de courgettes et son crémeux aux olives noires 19€

Eventail de magret de canard fumé au thé rouge et condiment à la betterave 19€

Tournedos de lotte piqué à l'ail et jus serré à l'estragon 20€

L'assiette de 3 fromages de nos régions , petite salade 7 €

Saint Honoré à la façon du Chef 8€

Pavlova fraîcheur citron vert menthe et son gel au Yuzu 8 €

L'inimitable soufflé chaud aux framboises 8€

Sphère chocolat et sa mousse, cacahuètes et caramel beurre salé 8 €

N'hésitez pas à nous demander les suggestions de Chef

*Nous changeons notre ardoise environ tous les 10/15 jours (selon le marché) produits frais
Produit en circuit court (région) et fait maison*