

MENU DECOUVERTE MATHIS

41€ Entrée, plat, dessert

31€ Plat & dessert

36 € Entrée & plat

Mise en bouche

Mise en bouche



Tourte à la Périgourdine

Perigourdine pte

Ou

Cannelloni croustillant de truite fumée, crémeux ricotta et fruits de la passion,

Râpé de combawa

Cannelloni of smoked trout, creamy ricotta and passion fruit, combawa grated



Dos de Cabillaud rôti, sauce carotte chorizo, mini courgette farcie

Roasted cod fillet, chorizo and carrot sauce, mini stuffed zucchini

Ou

Parmentier de confit de canard persillé, râpé de truffes

Duck confit with mashed potatoes, topped with grated truffles



Profiteroles glace caramel au beurre salé, sauce chocolat

Profiteroles with salted caramel ice cream and chocolate sauce

Ou

Tarte tatin tiède aux pommes, glace vanille

Warm apple tart topped with caramel ice cream



MENU INVITATION AMANDINE

52 € Entrée, plat, fromage ou dessert

59 € Entrée, plat, fromage, dessert

Mise en bouche

Mise en bouche



Médailillon de Foie gras mi-cuit, mariné au Monbazillac, en croûte de sésame torréfié

Pain d'épices croustillant aux figues

Homemade, medium rare duck foie gras marinated in Monbazillac,
in roasted sesame crust, fig crispy gingerbread

Ou

Carpaccio de Saint Jacques, aneth et baies roses Marinade crémeuse au yuzu

Carpaccio of scallops, dill and pink peppercorns, creamy yuzu marinade



Magret de canard en croûte de noix et châtaignes,

écrasé de pommes de terre à l'authentique

Duck breast in walnut and chestnut crust, mashed potatoes

Ou

Ballotine de volaille farcie aux cèpes, Jus corsé au pineau des Charentes

Ballotine of poultry, porcini mushrooms, Pineau des Charentes juice



Cabécou pané aux noix et pistaches, mâche à l'huile de noix

Cabécou goat cheese, breaded walnuts and pistachios,
on lamb's lettuce walnut oil dressing

Ou

Sablé aux fraises, crème mascarpone vanille de Bourbon, crumble de fruits rouges

Strawberry shortbread, Bourbon vanilla mascarpone cream, red fruit crumble

Ou

Macaron Gourmand à la Framboise fraiche et chocolat blanc,

coulis de fruits des bois et rocher glacé noix de coco

Raspberry Gourmet Macaron, fresh raspberry and white chocolate,
wild berry coulis, coconut icy rocher



MENU DEGUSTATION ELOISE

63€ Entrée, plat, fromage ou dessert

70€ Entrée, plat, fromage, dessert

Mise en bouche

Mise en bouche



Brouillade aux truffes melanosporum
Scrambled eggs topped with Melanosporum truffle

Ou

Escalope de foie gras poêlé, flambée à l'Armagnac,
accompagné de sa poire pochée au Monbazillac, poivre de séchouan et gingembre
Pan-fried foie gras escalope, flambéed Armagnac, poached pear in a Monbazillac,
Sichuan pepper and ginger



Filet de bœuf sauce Pécharmant, asperges poêlées au beurre
Limosin Beef tenderloin with Pécharmant wine sauce, pan-fried asparagus in butter

Ou

Médaille de Ris de veau, sauce crémeuse aux girolles
Veal sweetbread medallions, creamy chanterelle sauce



Cabécou pané aux noix et pistaches, mâche à l'huile de noix
Cabécou goat cheese with breaded walnuts and pistachios

Ou

A la rencontre des passions,
noix de coco, gingembre, mangue, fruit de la passion
At the meeting of passions, coconut, ginger, mango, passion fruit

Ou

Ballade dans les bois au cœur de la forêt noire
Walk in the woods in the heart of the black forest



A LA CARTE

Tourte à la Périgourdine Perigourdine pie	21€
Cannelloni croustillant de truite fumée, crémeux ricotta et fruits de la passion, râpé de combawa Cannelloni of smoked trout, creamy ricotta and passion fruit, combawa grated	20€
Médaille de Foie gras mi-cuit, mariné au Monbazillac, en croûte de sésame torréfié, pain d'épices croustillant aux figues Homemade, medium rare duck foie gras marinated in Monbazillac, in roasted sesame crust, fig crispy gingerbread	24 €
Carpaccio de Saint Jacques, aneth et baies roses Marinade crémeuse au yuzu Carpaccio of scallops, dill and pink peppercorns, creamy Yuzu marinade	23€
Brouillade aux truffes melanosporum. Scrambled eggs topped with Melanosporum truffle	28€
Escalope de foie gras poêlé, flambée à l'Armagnac, accompagné de sa poire pochée au Monbazillac, poivre de séchouan et gingembre Pan-fried foie gras escalope, flambéed Armagnac, poached pear in a Monbazillac, Sichuan pepper and ginger	29€
❧	
Dos de Cabillaud rôti, sauce carotte chorizo, mini courgette farcie Roasted cod fillet, chorizo and carrot sauce, mini stuffed zucchini	23€
Parmentier de confit de canard persillé, râpé de truffes. Duck confit with mashed potatoes, topped with grated truffles.	24€
Magret de canard en croûte de noix et châtaignes, écrasé de pommes de terre à l'authentique Duck breast in walnut and chestnut crust, mashed potatoes	27€
Ballotine de volaille farcie aux cèpes, Jus corsé au pineau des Charentes Ballotine of poultry, porcini mushrooms, Pineau des Charentes juice	26€
Médaille de Ris de veau, sauce crémeuse aux girolles. Veal sweetbread medallions, creamy chanterelle sauce	32€
Filet de bœuf (race limousine) sauce Pécharmant, asperges poêlées au beurre Limousin Beef tenderloin, Pécharmant wine sauce, pan-fried asparagus in butter	32€



Cabécou pané aux noix et pistaches, mâche à l'huile de noix 11€
Cabécou goat cheese with breaded walnuts and pistachios,

Macaron Gourmand à la Framboise fraîche et chocolat blanc, 11€
coulis de fruits des bois et rocher glacé noix de coco
Raspberry Gourmet Macaron, fresh raspberry and white chocolate,
wild berry coulis, coconut icy rocher

Tarte Tatin tiède aux pommes, glace vanille 11€
Warm apple tart topped with caramel ice cream

Profiteroles glace caramel au beurre salé, sauce chocolat 12€
Profiteroles with salted caramel ice cream and chocolate sauce

Sablé aux fraises, crème mascarpone vanille de Bourbon, 12€
crumble de fruits rouges
Strawberry shortbread, Bourbon vanilla mascarpone cream, red fruit crumble

A la rencontre des passions, 13€
noix de coco, gingembre, mangue, fruit de la passion
At the meeting of passions, coconut, ginger, mango, passion fruit

Ballade dans les bois au cœur de la forêt noire 14€
Walk in the woods in the heart of the black forest



MENU PETIT PAUL Moins de 12 ans

15€ Plat & dessert

Pièce du boucher Ou Pavé de Cabillaud, écrasé de pommes de terre
Butcher's steak Or Fillet of Cod served with crushed potatoes



Profiteroles à la vanille, sauce chocolat
Vanilla profiteroles, chocolate sauce

