



Table d'hôtes

Uniquement sur réservation.

Tous nos plats sont cuisinés sur place à partir de produits bruts.

Enfants (- de 10 ans), la plupart des plats sont possibles en demi-portions (et demi prix)

Allergènes : Chaque ingrédient peut être remplacé : n'hésitez pas à nous en parler

Lait	beurre	œufs	fruits à coque	soja	gluten	crustacés	poissons	sésame

Le salé

Potage de légumes de saison (végan)		8 €
Salade asiatique Vermicelle de riz, crudités, champignons noirs, crevettes, ail, gingembre frais		15 €
Assiette périgourdine « Verdure », gésiers, bloc de foie gras de canard, magret séché, 1 cabécou, chutney figue-noix		17 € (chèvre)
Omelette nature pommes de terre sarladaises, légumes		12 €
Omelette aux cèpes pommes de terre sarladaises, légumes, cèpes de Bordeaux		16 €
Confit de canard Haricots verts et pommes de terres sarladaises (champignons, ail : facultatifs)		17 €
Curry thaï Poulet, légumes du moment, riz, lait de coco, sauce soja, épices (peu piquant)		17 €
Poisson en papillote Selon arrivage Légumes, riz		17 €
Poêlées de légumes de saison, légumineuses et féculents (végan)		12 €

Le sucré

Soupe de fruits de saison (végan)		6 €
Moelleux aux noix sur coulis de mûres (sans gluten, sans lait)		6 €
Délice aux châtaignes		6 €
Dessert aux fruits façon tiramisu (sans gluten, sans lait)		7 €

Bon appétit !