



Table d'hôtes

Merci de commander votre repas à l'avance.

Nous cuisinons les plats nous-mêmes à partir de produits frais.

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

Plusieurs plats peuvent être végé ou même végétariens. Contactez nous!

Le salé

Inspiration poke bowl

céréale, saumon cru mariné (ou 2 œufs), crudités et fruits selon jardin et marché



16 €

Gazpacho (200 ml)

Concombre, tomate, yaourt de soja, menthe



6 €

Œuf poché, tartare de courgettes et crème de carotte



12 €

Salade asiatique

Vermicelle de riz, crudités, champignons noirs, crevettes, ail, gingembre frais



15 €

Assiette périgourdine

« Verdures », gésiers, magret séché, bloc de foie gras de canard, 1 cabécou, chutney figue-noix



17 €

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 de nos forêts



17 €

Curry thaï

Poulet, légumes du moment, riz, lait de coco, épices (peu piquant)



17 €

Poisson en papillote Selon arrivage

Riz, légumes



16 €

Le sucré

Soupe de fruits de saison

6 €

Moelleux aux noix sur coulis de mûres (sans gluten, sans lait)



6 €

Délice de châtaignes et chocolat



6 €

Mon dessert aux fruits façon tiramisù (sans gluten, sans lait)



7 €

Glaces (vanille, rhum-raisin) et sorbets (fraise, framboise)

1,50 € la boule

Bon appétit !