



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



Le salé

Inspiration poke bowl

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



16 €

Potage de légumes de saison

9 €

Salade asiatique

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



15 €

Assiette périgourdine

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



17 €

Omelette nature

3 œufs, pommes de terre sarladaises et légumes



12 €

Omelette aux cèpes

3 œufs, pommes de terre sarladaises et légumes verts, cèpes de Bordeaux



16 €

Confit de canard

pommes de terres sarladaises et légumes verts, champignons de nos forêts



17 €

Curry thai

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



17 €

Poisson en papillote Selon arrivage

Légumes, riz



17 €

Assiette légumes et féculents (végétarienne) - selon marché

12 €

Le sucré

Soupe de fruits de saison

6 €

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



6 €

Délice châtaignes sauce chocolat (sans gluten)



6 €

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



7 €

Bon appétit !