



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

Potage de légumes de saison		9 €
Salade asiatique		15 €
Vermicelle de riz, crudités, champignons noirs, crevettes, ail, gingembre frais		
Assiette périgourdine		17 €
« Verdure », tranche de bloc de foie gras de canard, 1 cabécou (fromage de chèvre du Périgord), magret de canard « séché maison », gésiers de canard, chutney figue-noix		
Omelette nature		12 €
pommes de terre sarladaises et légumes		
Omelette aux cèpes		17 €
pommes de terre sarladaises et légumes, cèpes de Bordeaux		
Confit de canard		17 €
pommes de terres sarladaises et légumes, champignons de nos forêts		
Curry thaï		17 €
Poulet, légumes du moment, riz, lait de coco, épices (peu piquant)		
Poisson en papillote Selon arrivage		17 €
Légumes, riz		

Le sucré

Soupe de fruits		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 €

Autour des fêtes

6 huitres (uniquement vend, sam et dim soirs)		10 €
Carpaccio de St Jacques et saumon salade d'endives aux noix		18 €
1/2 magret de canard poêlé châtaignes et champignons de nos forêts, endives braisées		19 €
Pommes caramélisées aux agrumes - biscuit amande		7 €
Vin chaud		5 €