

Table d'hôtes

Merci de commander votre repas à l'avance.

Tous les plats salés et sucrés sont cuisinés sur place 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 eurre œufs fruits à coque soja gluten crustacés poissons sésame

















Menu : 1 plat salé et 1 dessert : 23 € Plat seul : 18 €

Dessert seul : 7 €

Le salé

Inspiration poke bowl

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



Potage de légumes de saison et omelette nature

Salade asiatique

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



Assiette périgourdine

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



Omelette aux cèpes

3 œufs, pommes de terre sarladaises et légumes du moment, cèpes de Bordeaux



Confit de canaro

pommes de terres sarladaises et légumes du moment, champignons de nos forêts



Curry thaï

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



Poisson en papillote Selon arrivage

Légumes du moment, riz

Assiette légumes, légumineuses et féculents (végétarienne) - selon marché



Le sucré

Soupe de fruits de saison - éclats de macaron aux noisettes



Moelleux aux noix sur coulis de mûres



Délice podofocardien - entremets châtaigne, crumble, crème vanille



Mon dessert aux fruits façon tiramisu

∅ ⊘ ●

