



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

Lait beurre 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

« Verduze », 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 canard

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



Déllice podofocadien - entremets châtaigne, crumble, crème vanille



Mon dessert aux fruits façon tiramisù



Autour des fêtes

Carpaccio de St Jacques et saumon salade d'endives aux noix

supp 3 €



1/2 magret de canard poêlé châtaignes et champignons de nos forêts, endives braisées

supp 3 €



Pommes caramélisées aux agrumes confits - biscuit amande



Vin chaud aux épices

5€