



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

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



Gazpacho (200 ml) et truite fumée

Concombre, tomate, yaourt de soja, menthe



Œuf poché, tartare de courgettes et crème de carotte

Petit épeautre



Salade asiatique

Vermicelle de riz, carottes et concombre râpés, champignons noirs, crevettes, ail, gingembre frais



Assiette périgourdine

Salade, tranche de bloc de foie gras de canard, 1 cabécou, magret de canard séché) gésiers de canard, chutney figue-noix



(lait de chèvre)

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 - boule de glace vanille



Moelleux aux noix sur coulis de mûres



Délice podofocadien - entremets châtaigne, crumble, crème vanille



Mon dessert aux fruits façon tiramisù



(noix de coco)

Bon appétit !