

MENU CARTE

Découverte Mathis	37€	Entrée, plat, fromage ou dessert
	29€	Plat et dessert
	33€	Entrée et plat
Invitation Amandine	44€	Entrée, plat, fromage et dessert
Dégustation Eloïse	59€	Entrée, poisson, viande, fromage ou dessert

Mise en bouche

Moussing



Foie gras de canard Maison mi-cuit et sa brioche, chutney de pêche et oignon rose (suppl. 2€)

House Duck foie gras terrine and its brioche, chutney of peach and pink onion

ou

Filets de rouget barbet cuit à l'unilatéral, sur feuilleté à la Provençale

Red mullet filet cooked on one side, on laminated Provençal

ou

Melon au ratafia de Champagne, jambon de pays

Melon with ratafia of Champagne, raw ham

ou

Truite fumée, tomate cœur de bœuf et mozzarella bufflonne, vinaigrette de tomate jaune

Smoked trout, tomato and buffalo mozzarella, yellow tomato vinaigrette

ou

Emincé de Ris de veau, sauce légèrement crémée aux girolles (suppl. 4€)

Sliced calf sweetbreads, sauce lightly creamed with chanterelle



Filet de Poisson du marché, sauce vierge, purée de légumes et ratatouille

Fish fillet, olive oil sauce with condiment, vegetables puree and ratatouille

ou

Pavé de sandre cuit à l'unilatéral, cèpes à la bordelaise (suppl. 4€)

Perch steak with porcini mushrooms and tomatoes

ou

Magret de canard au jus de pineau, gâteau de pommes de terre, légumes d'été

Roasted duck breast with pineau juice, cake potatoes and vegetables

ou

Pintadeau fermier en ballotine, risotto forestier, accompagnement de saison

Guinea fowl farmer ballotine, risotto with mushrooms and vegetables

ou

Filet de bœuf crémeux de cèpes, primeurs d'été et gâteau de pommes de terre (suppl. 5€)

Beef fillet creamy cep sauce, vegetables and potato cake



Sorbet Mirabelle à la vieille prune du Périgord (5€)
Mirabelle Sorbet with old plum of Périgord



Duo de Trappe d'Echourgnac à la liqueur de noix et Comté
Trappe of Echourngac with walnut liquor and Comté,
ou
Croustillant de Cabécou du Périgord, mesclun à la vinaigrette de noix
Crispy Goat cheese of Perigord, walnut oil salad



Tarte tatin aux pommes, glace caramel au beurre salé
Tarte Tatin with apples, salted butter caramel ice

ou

Comme une tarte, abricot frais confit
sablé breton, glace et coulis de fruit
As a tart, candied fresh apricot
shortbread biscuit, ice cream and fruit coulis

ou

Harmonie de fruits rouges, glace crème d'Isigny
Red fruits, Isigny ice cream

ou

Parfait glacé au chocolat, mousse de fruit exotique
Chocolate iced mousse, exotic fruits cream

ou

Trilogie de sorbets ou glace
Assortment of sorbets or ice cream



MENU ENFANTS

(moins de 12 ans)

Plat et dessert à 12€

Nuggets de poulet ou Poisson du jour
Accompagné de légumes de saison ou pâtes

2 boules de glace ou sorbets
Nuggets chicken or fish
Served with vegetables or pasta
Ice cream or sorbets

Taxes et service inclus