



Bienvenue au *Restaurant*,

Ancré dans une démarche plus vertueuse pour la planète, nous sommes à l'écoute de la terre et de ses producteurs.

Notre métier est de vous accueillir dans les meilleures conditions, laissez vous guider par notre équipe.

Passez un agréable moment.

*La team, Avec amour*

## **MENU BUSINESS \***

*Uniquement au déjeuner du Mercredi au Samedi.*

- \_ Entrée, plat **ou** Plat, dessert 25
- \_ Entrée, plat, dessert 30

**\* À l'aveugle. Le menu change toutes les semaines.**

## **MENU PLAISIR, À LA CARTE \***

*Déjeuner ou dîner du mercredi au dimanche.*

- \_ Entrée, plat, fromage **ou** dessert 48
- \_ Entrée, plat, fromage, dessert 56

**\*Au choix à la carte hors «grignotages»**

*En cas de nécessité, nous saurons prendre en compte vos allergies et/ou intolérances.*

*Prix nets, service inclus.*

## **GRIGNOTAGES**

Dégustation de charcuteries du Pays Basque, pain et beurrier. (2 pers) <sup>1/3/7</sup> 16

## **LES HORS-D'OEUVRES**

### **LE TOURTEAU**

Pressé de chair, mayonnaise au verjus, gaufrette aux herbes. <sup>1/2/3/7/9/10</sup> 18

### **LE CANARD**

IGP du Périgord, en tataki, condiments cerise et tomates brûlées. <sup>2/4/6/10/11</sup> 16

### **LES TOMATES**

En différentes textures, tarte fine au parmesan, crémeux burrata. <sup>1/3/7</sup> 15

*En cas de nécessité, nous saurons prendre en compte vos allergies et/ou intolérances.*

*Les chiffres correspondent aux allergènes en annexe. Prix nets, service inclus.*

## LES PLATS

### LA VOLAILLE

Milanaise à ma façon, jus réduit, garniture de saison. *1/3/7/9* 26

### LA COCOTTE DE POISSONS

Pêche artisanale du moment, bisque de crustacés, risotto safran et gremolata. *2/4/7/9* 28

### LES RAVIOLES DE MON ENFANCE

Crème de burrata, pois potagers, balsamique et parmesan. *1/3/7/9* 25

### NOS VIANDES FRANÇAISES RACÉS ET MATURÉS *(Selon la disponibilité)*

Garniture du moment en fonction de potager et de notre inspiration.

**Bavette d'ailoyau, béarnaise.** 28

**Tournedos**, jus de boeuf réduit. *supp 4€ menu plaisir.* 32

**Faux filet**, jus de boeuf réduit. *supp 5€ menu plaisir.* 35

**La côte**, sauce béarnaise (pour 2 pers.) ~1.300kg *supp 6€ /pers. menu plaisir.* 75

*En cas de nécessité, nous saurons prendre en compte vos allergies et/ou intolérances.*

*Les chiffres correspondent aux allergènes en annexe. Prix nets, service inclus.*

## **FROMAGES**

Sélection de fromages de notre région et AOP de France, beurrier et condiments. **7** 12

## **LES DESSERTS**

### **LE MIEL**

Nid d'abeille croustillant, biscuit madeleine et crémeux citron, glace au miel. **1/3/7/8** 10

### **L'INCONTOURNABLE**

Comme un snickers, biscuit cacao, praliné cacahuètes, ganache dulcey. **1/3/5/7/8** 10

### **CRÉATION DU MOMENT**

Un nouveau dessert toutes les semaines. 10

*En cas de nécessité, nous saurons prendre en compte vos allergies et/ou intolérances.*

*Les chiffres correspondent aux allergènes en annexe. Prix nets, service inclus.*