

# CAUSERIES CHAMPÊTRES

59.00

## ENTRÉES

24.00

FOIE GRAS DE CANARD ET MINI POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE

ŒUF POCHÉ AU VIN BLANC, FONDUE D'ENDIVES AU BEURRE  
MAÏS GRILLÉ, VELOUTÉ DE CRESSON À L'HUILE D'OLIVE

« GARBURE » PÉRIGOURDINE, HARICOTS TARBAIS AUX CÈPES, PETIT CHOU FARCÉ

## PLATS

29.00

DOS DE CABILLAUD RÔTI, CROUSTILLANT DE PIED DE COCHON, JUS D'ÉTRILLE  
CAVIAR DE NEUVIC

ASSIETTE VÉGÉTALE, BUTTERNUT RÔTIE, RISOTTO D'ÉPEAUTRE AUX CÈPES

PAVÉ DE CERF FUMÉ , GIROLES ET CANNELLONIS FARCIS

# FROMAGES

+17.00

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS, PRÉSENTÉS AU CHARIOT

# DESSERTS

16.00

COMME UNE TATIN SURPRISE, CRÉMEUX CHOCOLAT YUZU

PAIN PERDU DE MON ENFANCE  
POIRE POCHÉE ET CLÉMENTINE, CRÉMEUX D'AVOCAT, SIROP DE PORTO

TARTE CHAUDE CHOCOLAT NOIR ET NOIX  
CRÈME GLACÉE CAFÉ « EXPRESSO » CAPUCCINO DULCEY

# LE BIEN-AIMÉ

115.00

## ENTRÉES

DAMPFNUDEL PÉRIGOURDIN AU FOIE GRAS ET TRUFFES NOIRES  
VINAIGRETTE DE ROSETTE DE BERGERAC, RAISINS BLANCS

POÊLÉE DE CÈPES ET SAINT JACQUES  
RISOTTO DE PATATE DOUCE, BOUILLON CLAIR DE CHÂTAIGNES

## PLATS

FILET DE BŒUF COMME UN ROSSINI, GÂTEAU DE BUTTERNUT, CÈPES ET GIROLES

FILET DE DORADE ROYALE À L'UNILATÉRALE, CRÈME DE CHORIZO  
CAVIAR DE NEUVIC

# FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS, PRÉSENTÉS AU CHARIOT

# DESSERTS

PUR CACAO GLACÉ EN CABOSSE, GELÉES DE JUS DE CACAO OABIKA, STREUSEL

ANANAS RÔTI, SORBET PASSION EXOTIQUE, BRUNOISE DE FRUITS "APHRODITES"

Prix net TTC service compris