

Menu à 27.50€

Amuse bouches

-----  
Découverte gourmande du Périgord

(Papitou au foie gras de canard (20%), rillettes de canard,, magret  
séché et jambon noir du Périgord)

Ou

Fartine printanière au chèvre frais, légumes craquants et jambon noir  
du Périgord

-----  
Confit de canard grillé sauce aux cèpes, pommes de terre sarladaises

Ou

Paré de saumon sauce citron ciboulette

-----  
Gâteau aux noix, crème anglaise et sauce chocolat




Ou

Rocamadour servi chaud ou froid

Ou

Vacherin déstructuré aux fruits rouges, chantilly maison

-----  
Mignardises



Menu à 39.50€

Amuse bouches

-----  
Duo Terre Mer

( Brochette de gambas au sésame torréfié et croustillant au  
canard confit, légumes et épices douces)

Ou

Fruite façon « gravlax » des Eaux de l'Inval, crème à la  
ciboulette, jeunes pousses de salade, vinaigrette au raifort

-----  
Entrecôte de veau cuite en basse température, puis poêlée minute  
sauce aux girolles

Ou

Filet de daurade royale sauce à l'oseille

-----  
Fraisier revisité à la pistache, sorbet fraise Mara des Bois

-----  
Mignardises

