



*La cheffe Tuyet-Giao Chevillard
et son équipe vous souhaitent un agréable repas*

à partager :

- ardoise de charcuterie, graton de porc, chorizo, jambon 23 €

entrées :

- Salade fraîcheur (Tomates multicolores, concombres, pêches, abricots, roquette, menthe, amandes effilées) 12 €
- Œuf fermier parfait, poêlée de champignons, crème parmesan 11 €
- Truite façon gravlax, vinaigrette aux agrumes, baies roses 14 €
- Thon mariné, avocat, tomates multicolores du Lot et Garonne 17 €
- Terrine Foie gras* mi-cuit, chutney de pêches 22 €

plats :

- Poisson de la criée du jour, légumes de saison 23 €
- Esturgeon d'Aquitaine, tomates et poivrons confits, caviar d'aubergines 24 €
- Pièce de bœuf* à l'échalote, gratin de pommes de terres ou frites maison 23 €
- suprême de poulet fermier du Sud Ouest farci au foie gras et champignons, gratin de pommes de terre, 26 €
- Magret de canard* du Sud Ouest, sauce aux poivres et frites maison 25 €
- Côte de porc marinée Label rouge Nouvelle Aquitaine, pommes de terre Grenaille au four, ail, persil 23 €

fromage :

- Sélection de 3 fromages affinés 10 €

desserts : (à commander en début de repas)

- Café gourmand et ses 3 douceurs 9 €
- Arlequin aux framboises, crème à l'estragon 11 €
- Pavlova aux fruits rouges 12 €
- Fraise/rhubarbe en différentes textures, biscuit à l'amande 12 €
- Louis XV au chocolat Valhrona 14 €

* Toutes nos viandes sont d'origine française.
Plats soumis à modification selon approvisionnement.

Formule végétarienne

*entrée + plat : 21 €
entrée + plat + dessert : 29 €*

- entrée : salade de crudités
- plat : légumes de saison selon arrivage
- dessert de la Cheffe

Formule à 38 €

entrée + plat+ dessert

Menu unique sélectionné par notre Cheffe

Formule enfant 13 €

plat + dessert

- steak haché de bœuf* ou suprême de poulet*, frites maison
- mi-cuit au chocolat ou glace



Tous nos plats sont faits maison .

* Toutes nos viandes sont d'origine française.