

Côté Carte

ENTREES

L'œuf et le Périgord **39 €**

La pomme de ris de veau et foie gras poêlé, salsifis et jus au poivre Timut **39 €**

L'alliance entre le caviar « Prunier » de Montpon et l'huître « Ostra-Régal », sorbet Péchalou **39 €**

La noix coquille Saint-Jacques juste snackée, choux fleur et brocoli,
jus de veau légèrement iodé **39 €**

POISSONS

Bar de ligne rôti, fumet Tumeric et citron vert, ragoût de légumes Bio **45 €**

Filet de sole au Pied Bleu, fumet de Savagnin et persil plat **45 €**

VIANDES

Pigeon de chez Monsieur Linant en cocotte, ravioles d'échalotes confites,
panais et jus café noix **45 €**

Le carré d'agneau de chez « Alain » autour du panais et citron jaune **45 €**

Le filet de Chevreuil poêlé, betterave en déclinaison, sauce Cumberland **45 €**

FROMAGES

Plateau de fromages frais et affinés de chez Monsieur Didier Bois **20 €**

DESSERTS

Clin d'œil de « Pierre et Robin » **20 €**

Rencontre entre les agrumes et le marron **20 €**

Déclinaison tout autour de la pomme, crème glacée au pain d'épices **20 €**

L'expression du chocolat «grand cru» de chez Valrhona **20 €**