

Menu carte

44€

Entrée, Plat et Dessert

Entrées 14€

Velouté de potimarron, chantilly châtaigne, petits croûtons
Marbré de joue de bœuf, foie gras de canard, pickles
Œufs coque crème de truffe, mouillettes beurre de truffe
Légumes d'hiver rôtis à la braise, vinaigrette noisettes torrifiées

Dans le four à braise 29€

Demie volaille fermière rôtie, citrons confits romarin
Steak au poivre
Saint Jacques rôties en coquilles, butternut pamplemousse
Ris de veau cœur de chalosse

Accompagnements

Deux garnitures au choix
Pommes Dauphine / gratin de pommes de terre / légumes grillés
Sauce au choix
Béarnaise / sauce Bordelaise / sauce au poivre vert / sauce truffe
Truffes fraîches melanosporum (+10€)

Desserts 8€

La Sélection de notre fromager (+4€)
Baba au Rhum, à vous de choisir dans notre sélection
de Rhum et d'Armagnac d'exception, chantilly vanille (+5€)
Crêpes Suzette flambées Grand-Marnier
Tarte fine aux pommes dans le four à bois, pot de crème fraîche
Ananas rôti à la braise, miel cardamome, glace du moment

Pour les passionnés de viande racés maturés à point

Entrecôte de bœuf limousin minimum 300g/ 30€

TBone de bœuf rôti 38€

Côte de veau de Chalosse pour 1 /35€ pour 2 /55€

La Partenaise (1 kg), 90 jours de maturation minimum

A découvrir pour les amateurs de viandes racées de caractère au goût puissant 160€

La Limousine (1kg), environ 20 jours de maturation
goût subtil et délicat 80€

L'Aubrac (1kg), minimum 30 jours de maturation,
viande persillée, très goûteuse 95€

Prix net



Toutes nos viandes sont d'origine France sélectionnées par nos artisans bouchers Bardet, Gueydon et la ferme de Tauziet.