

Les --- Entrées ---

L' assiette «zen»

(nem de gambas, maki au saumon, mini brochette de poulet, samoussa au chèvre frais) **9,80 €**

Les nems aux deux saumons

sauce crémeuse au wasabi et salade de pousses d'épinards **9,50 €**

La salade du « Périgord »

(Salade, roquette, oignons rouges, foie gras maison, gésiers confits, magrets fumés et pommes) **13,10 €**

Le tartare de loup à la moutarde de Reims

sur une gelée de concombres **10,50 €**

Le bavaois de tomates

farci au chèvre frais et jus de betteraves **8,20 €**

Le royal de foie gras

et rouleau de printemps au poulet et vermicelles **10,50 €**

Le tartare de St Jacques

aux échalotes rôties et concombres **12,50 €**

L'oeuf “cocotte”

à la crème de morilles et jambon ibérique **9,50 €**

La salade de légumes

croquants et gambas façon thaï **9,80 €**

Le foie gras de canard

au vieux porto, brioche maison **13,80 €**

Le gâteau de lapereau

au lard paysan, farci au foie gras, compote d'oignons rouges **9,80 €**

La verrine aux 3 choux-fleurs,

crabe et saumon fumé **11,50 €**

Le foie gras frais

poêlé aux cèpes et son jus corsé de canard **12,50 €**

Les --- Plats ---

L' assiette «zen»

(nem de gambas, maki au saumon, mini brochette de poulet, samoussa au chèvre frais) **9,80 €**

Les nems aux deux saumons

sauce crémeuse au wasabi et salade de pousses d'épinards **9,50 €**

La salade du « Périgord »

(Salade, roquette, oignons rouges, foie gras maison, gésiers confits, magrets fumés et pommes) **13,10 €**

Le tartare de loup à la moutarde de Reims

sur une gelée de concombres **10,50 €**

Le bavaois de tomates

farci au chèvre frais et jus de betteraves **8,20 €**

Le royal de foie gras

et rouleau de printemps au poulet et vermicelles **10,50 €**

Le tartare de St Jacques

aux échalotes rôties et concombres **12,50 €**

L'oeuf "cocotte"

à la crème de morilles et jambon ibérique **9,50 €**

La salade de légumes

croquants et gambas façon thaï **9,80 €**

Le foie gras de canard

au vieux porto, brioche maison **13,80 €**

Le gâteau de lapereau

au lard paysan, farci au foie gras, compote d'oignons rouges **9,80 €**

La verrine aux 3 choux-fleurs,

crabe et saumon fumé **11,50 €**

Le foie gras frais

poêlé aux cèpes et son jus corsé de canard **12,50 €**