
A la carte ou en formule

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	26 €
Entrée + Plat + Dessert	32 €

Entrées

Entrée du jour (du lundi au vendredi)	11 €
Entrée de l'Orée (inscrite sur l'ardoise)	11 €
Terrine de foie gras maison et sa petite brioche tête, confiture du moment	11 €
Carpaccio de bœuf et son pistou	14 €
Assiette de la mer	13 €
Brochettes de melon, pastèque et mozzarella, jambon cru	12 €
Gravlax de saumon frais parfumé à l'aneth et vodka	14 €

Plats

Plat du jour (du lundi au vendredi)	16 €
Cocotte de l'Orée (inscrite sur l'ardoise)	16 €
Entrecôte française sauce béarnaise maison et 0 sa purée maison	19 €
Tartare Aubrac au couteau et ses pommes de terre darphin (préparé par vos soins)	19 €
Pavé de saumon, poêlée de courgettes, poivrons, tomates cerises, sauce poivrons	17 €
Côtes d'agneau aux herbes et ses haricots verts	18 €
Médailles de lotte, sauce citronnelle et cardamome, tagliatelles fraîches	19 €
Salade Périgourdine (Salade, tomates cerise, œuf dur, gésiers confits, dés de foie gras, magret de canard)	17 €
Salade César (Salade, tomates cerises, œuf dur, blanc de poulet, croûtons, parmesan, sauce crème ciboulette et vinaigrette)	17 €
Salade Océane (Salade, tomates cerises, œuf dur, saumon fumé, crevettes, queues d'écrevisses, surimi, blinis, crème à l'aneth)	17 €



*La mention fait maison s'applique à certains plats de notre carte.
Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, liste disponible sur demande.
Nos tarifs sont TTC service compris.*

Fromages et desserts

Assiette de fromages de notre région et sa verdurette	9 €
Dessert du jour du lundi au vendredi (inscrit sur l'ardoise)	8 €
Dessert de l'Orée (inscrit sur l'ardoise)	8 €
Salade de fruits frais maison	8 €
Coupe Colonel	10 €
Crème brûlée maison aux grains de vanille et sa tuile maison aux amandes	9 €
Moelleux maison au chocolat, crème anglaise maison, glace vanille	10 €
Bananes rôties au piment d'Espelette, glace fruit de la passion	10 €
Tartare d'ananas au Basilic, galette à la noix de coco et son sorbet ananas	10 €
Trilogie de sorbet sur sa coque de macarons maison	10 €
Café gourmand (Croustillant coco maison, brownies maison, financier pistache maison, boule de glace)	9 €



*La mention fait maison s'applique à certains plats de notre carte.
Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, liste disponible sur demande.
Nos tarifs sont TTC service compris.*

Menu enfant : 8,50 €

Jusqu'à 12 ans

Cordon bleu ou jambon blanc ou steak haché
avec purée ou pâtes

Glace 2 boules parfums au choix

1 boisson

Tous les vendredis midi,
sous maîtrise climatique



*La mention fait maison s'applique à certains plats de notre carte.
Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, liste disponible sur demande.
Nos tarifs sont TTC service compris.*