

---

## A la carte ou en formule

---

Entrée + Plat <b>ou</b> 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 €
Asperges vertes, zéphire de haddock et citron vert	14 €
Fraicheur de tourteaux, avocats et pamplemousses	18 €
Gaspacho de melon, chips de jambon cru	14 €
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 ses haricots verts ou purée maison	19 €
Tartare Aubrac au couteau et ses pommes de terre darphin (préparé par vos soins)	19 €
Pavé de lieu noir, asperges blanches, sauce au coquillage parfumé a la verveine	18 €
Pluma de cochon, polenta crémeuse et pimientos verdes	19 €
Gambas aux légumes printaniers, sauce coco citronnelle	18 €
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)	17 €
Salade Océane (Salade, tomates cerises, œuf dur, saumon fumé, crevettes, queues d'écrevisses, surimi, blinis, crème ciboulette)	17 €



*La mention fait maison s'applique à certains plats de notre carte.  
Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes disponibles 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 de fraises à votre façon (chocolat chaud, sucre, coulis, chantilly, glace vanille)	8 €
Crème brûlée maison aux grains de vanille et sa tuile maison aux amandes	9 €
Moelleux maison au chocolat, crème anglaise maison, glace vanille	10 €
Paris Brest maison	10 €
Tartare d'ananas au Basilic, galette a la noix de coco et son sorbet ananas	10 €
Profiteroles maison au chocolat	10 €
Café gourmand (Croustillant coco maison, brownies maison, financier pistache maison, boule de glace)	9 €

## 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



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

---

## Plancha à partager en apéritif (Ou le temps que cela cuise)

---

Planche de cochonnaille

Deux personnes 14 €

Trois personnes 21 €

Planche Nordique

Deux personnes 14 €

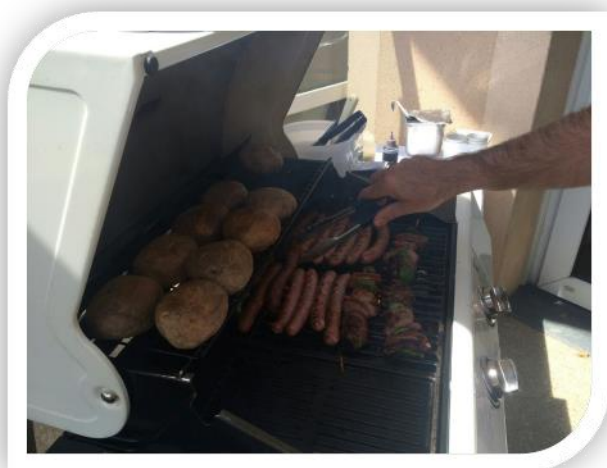
Trois personnes 21 €

---

## BARBECUE Party

---

Chaque vendredi midi  
(Sous maitrise climatique)



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