

---

# NOS FORMULES

---

## FORMULE DU JOUR : 21 €

Entrée du jour + Plat du jour

ou

Plat du jour + Dessert du jour

*Servi uniquement le midi du Lundi au Vendredi*

## MENU 2 PLATS : 31 €

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

## MENU 3 PLATS : 37 €

Entrée + Plat + Dessert

Café offert

## MENU ENFANT : 11 € (Jusqu'à 12 ans)

Croque-monsieur ou Jambon blanc

Purée maison ou Tagliatelles fraîches

Glace 2 boules

Boisson soft

*Glaces et Sorbets : Carte d'Or*



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.

# NOTRE CARTE

## Entrées : 16 € ☺

Entrée du Jour

Opéra de foie gras, compotée d'oignons (sup. 2 €)

Filets de maquereaux, poireaux vinaigrette, mayonnaise au curry

Mille-feuille de betteraves au fromage frais, sauce aigre douce

Bavarois d'avocat et crevettes

Asperges sauce mousseline et jambon cru

Gravlax

## Plats : 22 € ☺

Plat du Jour

Salade César (salade sucrine ; œuf dur ; poulet ; parmesan ; croûtons ; vinaigrette ; sauce ciboulette)

Poke Bowl (choux rouges ; avocat ; carottes ; concombre ; thon mi-cuit ; vinaigrette)

Salade Périgourdine (salade ; œuf dur ; chiffonnade de jambon cru ; dés de foie gras ; gésiers de canard confits)

Pièce du boucher (selon arrivage), purée maison

Filet mignon de porc, sauce au roquefort, tagliatelles fraîches

Dos de lieu noir, crème de curry, tatin de légumes du soleil

Rognons de veau, sauce moutarde, purée maison

Ris de veau, crème de morilles, purée maison (sup. 6 €)

**Assiette de 3 fromages de la région et sa verdurette 11 €**

## Desserts : 11 € (à commander en début de repas) ☺

Dessert du Jour

Salade de fruits frais

Moelleux au chocolat, crème anglaise, glace vanille (prévoir +/- 15 min)

Crème brûlée et sa tuile maison aux amandes

Le rocher coco exotique et son coulis de mangue

Tarte citron revisitée par notre pâtissier

American cup (glace vanille et chocolat ; brownies ; caramel beurre salé ; chantilly)

Ile flottante maison, et son coulis caramel beurre salé

Café gourmand (pâte de fruit ; rocher coco ; brownies ; mini tartelette citron)



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.

*Glaces et Sorbets : Carte d'Or*