



**Nos entrées**

CREATION, foie gras maison 60 grammes inspiration d'hiver	15 €uros
SMALL WORLD, Queue de Bœuf confite, tartare de pomme Granny Smith à l'huile de noix	13 €uros
NOIX DE SAINT JACQUES β, le plein d'énergie	14 €uros

**Nos plats**

SUPREME DE PIGEON ROTIS, escalope de foie gras poêlée, équilibre farce à gratin persillée	23 €uros
UN AUTOMNE AU JAPON, Filet de Loup vapeur, lentille blonde de Saint Flour et julienne de fenouil, infusion au verjus biologique du Périgord	22 €uros
Tournedos de Bœuf Périgieux, race à viande Limousine	25 €uros
Tournedos de Bœuf Périgieux Rossini, race à viande Limousine	29 €uros

**Nos fromages**

Chariot de fromage affiné	9 €uros
---------------------------	---------

**Nos desserts**

CARROUSEL DES DESSERTS, chou craquelin, crème diplomate et crémeux caramel	12 €uros
ENTREMET MIRAMAR, biscuit cuiller imbibé Kirch, ananas, suc de grenade et sorbet mandarine	9 €uros
ENTRECHOC', Association du chocolat et du fruit	11 €uros

LES MENUS

LES NOUVELLES HIVERNALES

35 €uros

LE ROSE PEARL, Tartare d'huitre aux éclats de pamplemousse rose, assaisonnement citron caviar



POULARDE REINE MARGOT et Rainbow de légumes



Sélection de trois fromages affinés sur notre chariot (Supplément +4 €)



ENTREMET MIRAMAR, biscuit cuiller imbibé Kirch, ananas, sucs de grenade et sorbet mandarine

LES GOURMANDS 14 €uros – jusqu'à 12 ans

Sirop, Mini « pâté jaune », pièce de Bœuf grillé et pomme Dauphine comme les grands, Rocamadour ou dessert du jour

Nos tarifs s'entendent toutes taxes comprises & service inclus

