

Les entrées

La terrine de foie gras maison coeur de figues, pain d'épices 13€

Le tartare de saumon, mangue, citron vert, et son gaspacho de concombre, avocat et menthe 15€

Les plats

Le filet de dorade poêlé, sauce vierge du chef, purée de petits pois à la menthe, tian de légumes de saison 24€

Le poulet façon mafé et son riz basmati 21€

Le dahl de lentilles corail aux légumes, lait de coco et curry 17€

Le menu Périgord . 28€

Les midi uniquement

La salade de cabécou chaud et noix

OU

La terrine de foie gras maison coeur de figues, pain d'épices

-

Le confit de canard, sauce aux pêches, pommes de terre sarladaises

-

Le gateau aux noix

Les desserts

La tartelette framboises et pistaches du chef 12€

Le dôme de vanille, insert caramel et noix 10,50€

Le coulant au chocolat 8€

Les glaces Maison Manouvrier

1 boule 3€

2 boules 5,50€

3 boules 8€

Parfums au choix:

Vanille, Chocolat, Fraise de Dordogne,
Café, Citron basilic, Noix du Périgord,
Caramel Fleur de sel de Guerande,
Miel du Périgord, Rose, Violette,
Jasmin, Abricot

La coupe florale: glace violette, jasmin et rose, chantilly, pétales de rose séchées, éclats de noisettes 9,50€

La dame blanche: glace vanille, nappage chocolat, chantilly 9,50€

La périgord: glace noix, glace miel, cerneaux de noix, chantilly, miel 9,50€