

## TAPAS

Assiette de charcuterie	9.50 €
Assiette de fromages et confiture du moment	9.50 €
Assiette de saumon mariné, blinis et crème citronnelle	10.50 €
Assortiment pour 4 personnes	36.00 €

## ENTRÉES

Tempura de légumes de saison sur une salade croquante aux fruits secs	14.00 €
Sablé aux escargots de la région et fondue de poireaux, réduction de Porto	16.00 €
Saumon mariné au gros sel et fines herbes, truite fumée maison sur un lit de mesclun aux pignons dorés, espuma à la citronnelle et blinis au piment d'Espelette	19.50 €
Salade de chèvre chaud sur pain de campagne au confit d'ail <i>Mesclun, crottin de chèvre, lardons, échalotes confites et effeuillé de légumes glacés au miel</i>	(petite) 9.50 € (grande) 18.50 €
Salade Périgourdine <i>Mesclun, magret de canard fumé, gésiers de volaille confit, copeaux de foie gras, pommes de terre, croûtons</i>	(petite) 11.00 € (grande) 20.50 €
Foie gras de canard mi-cuit au torchon, poire pochée au vin rouge et briochine	21.50 €

En raison de l'extrême fraîcheur de nos mets, certains plats peuvent venir à manquer ou à être remplacés à la carte.  
Nos viandes sont d'origine Française. / Prix nets - Service compris.