



Menu « Au Fil des Beunes » (21,00 €)

*L'œuf cuit à 64°, saupoudré de lard, émulsion de poule
et crèmeux de graines.*

L'agneau confit, en émincé, pousses d'épinards sautées et céleri

ou

*La truite de mer marinée au gingembre,
patate douce et jus de crustacés*

L'Ananas infusé à la Verveine, Glace yaourt, Madeleine maison au citron vert

(Tous les plats des menus peuvent être servis à la carte)



Menu « Vézère » (38,00 €)

*Le foie Gras de Canard Mi-Cuit,
Oignons compotés aux quatre épices*

ou

*L'asperge blanche et verte,
gigotine de volaille, crème au goût grillé*

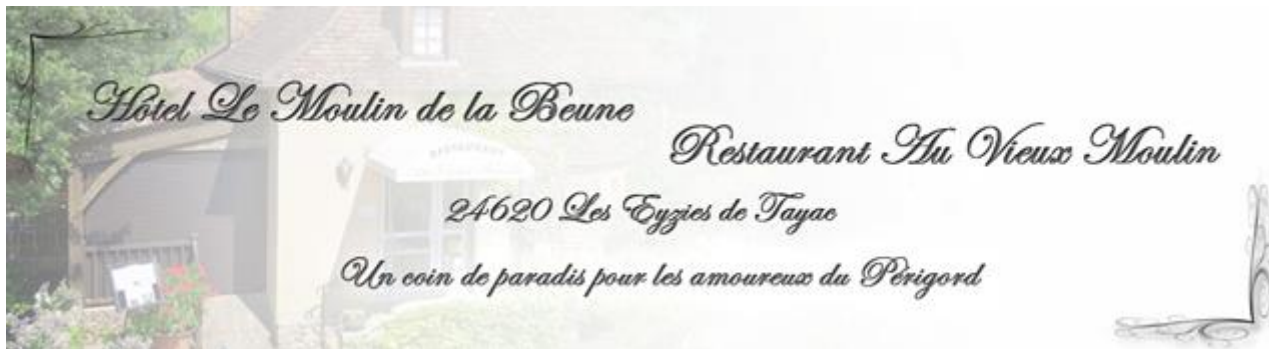
*Le maigre sur peau en marinière
Lait de choux-fleurs, légumes du moment*

ou

*Le magret de Canard « crousti-riz »
et Carottes caramélisées un laqué d'Epices*

Fraises de Pays servies comme une gratinée

Tous les plats des menus peuvent être servis à la carte



Menu « Viel Mouly » (58,00 €)

Escalopes de Foie Gras de Canard, Sauce Façon Périgueux

Le risotto au vert, escargots et bouillon de crème d'ail

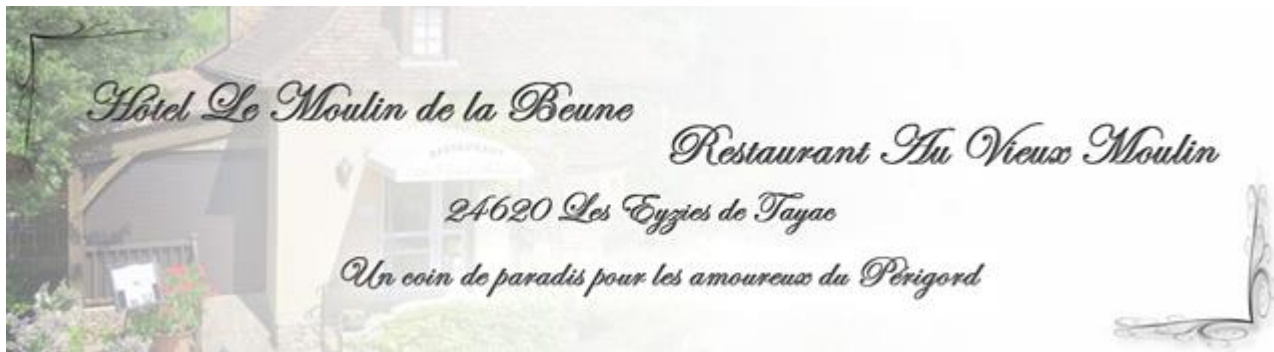
Les Langoustines juste saisies, Tomates en aigre doux et primeurs du moment

Dos de veau rôti, petits légumes et condiment, jus d'une blanquette

Une sélection de fromages

Soufflé chaud à l'Armagnac et saveur orange

Tous les plats des menus peuvent être servis à la carte



Menu pour nos jeunes clients (12,00 €)

*Un Poisson, une Grillade de Boeuf ou une Volaille,
Accompagné de pâtes fraîches ou des légumes du moment
de bouche à oreille, comme ils le veulent.....*

** * **

Tarte Fine aux Pommes ou peut-être une Glace ...