



## *La carte des entrées*

*Uniquement le midi du mercredi au vendredi.*

*Soupe de potimarron, copeaux de foie gras,  
pain d'épices et noisettes.*

*7€*

*\*\*\*\*\**

*Petites seiches grillées,  
mousse au saumon fumé et caponatta de légumes.*

*8€*

*\*\*\*\*\**

*Burrata de chèvre, crumble au comté,  
salade de tomates cerises et pesto.*

*9€*



## *La carte des plats*

*Uniquement le midi du mercredi au vendredi.*

*Poitrine de cochon confite de «La Ferme des Monts Verts»,  
mousseline et croustillant de patates douces, gel citron.*

*14€*

*\*\*\*\*\**

*Pavé de truite, pâtes perles aux coquillages et chorizo.*

*14€*

*\*\*\*\*\**

*Demi magret ou magret entier de canard du Périgord,  
mousseline et tempura de potimarron,  
pommes de terre grenailles et pain d'épices.*

*15€ / 24€*

*\*\*\*\*\**

*Filet de bœuf Limousin ou Ris de veau, crème de petit pois,  
petit pois à la française et pommes Pont-Neuf.*

*25€*

*Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes, merci de nous prévenir de vos allergies.  
Tous les prix sont exprimés en euros TTC, Service compris.*



## *La carte des desserts*

*Uniquement le midi du mercredi au vendredi.*

*Ile flottante à la fève de tonka, amandes caramélisées.*

*4€*

*\*\*\*\*\**

*«Le fruit de saison» en plusieurs textures...*

*4€*

*\*\*\*\*\**

*Fondant au chocolat, spéculoos et vanille.*

*5€*

*\*\*\*\*\**

*Assiette de fromages.*

*5€*