

## **Potages**

Potage du jour	6.50
Crème de courge du jardin et éclats de foie gras poêlés, croûtons	8.50

## **Les Entrées**

Terrine de foie gras maison, chutney du moment, toast brioché	21.50
Salade Périgourdine (Salade, pépites de foie gras poêlées, foie gras, magret de canard fumé)	18.00 / PP 22.00
Salade de chèvre chaud	9.50 / PP 13.50
Gambas Chaka poêlées à l'indienne, sur risotto aux cèpes	13.50/ PP 22.50
Carpaccio de thon aux agrumes (marinade mangue, miel, moutarde)	14.50 / PP 22.00
Assiette Poke bowl (saumon, thon, avocat, ananas, riz) sauce thaï coriandre	7.00 / PP 16.50

## **Les Poissons**

Pavé de saumon Bömlo croûte aux herbes et noix de pécan sauce au citron confit, timbale de riz, garniture de légumes	21.50
Escalope de maigre à la plancha, sauce kumbawa, risotto à l'ananas, légumes	22.50
Assiette de la mer (poissons selon arrivage), sauce au lait de coco et Yuzu 3 sortes de poissons Timbale de riz parfumé, légumes du wok	24.50

## **Les Viandes**

Filet de boeuf Rossini, jus parfumé à l'huile de truffe, grenailles rissolées légumes de saison (Sans escalope de foie gras poêlée)	31.50 27.50
Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, Spaetzles , légumes de saison	23.50
Pluma de porc Ibérique poêlé, sauce aux figues Poêlées de vitelottes et patates douces, garniture de légumes	25.00
Burger de chasse, sauce César aux aïelles, frites curvy, salade	20.00
Cordon bleu de cerf à la fourme d'Ambert, spaetzle maison, garniture chasse	24.50
Civet de cerf aux épices d'hiver, spaetzle maison, garniture chasse	19.50
Émincé de chasse forestière, garniture d'automne, spaetzle maison	22.50
Boudin noir sur lit de compote de pommes, pommes grenailles rissolées, légumes de saison	19.50