En fonction de nos producteurs,
nos menus sont susceptibles de changements pendant le service.

Menu à 22€

(Sauf samedi soir, dimanche, jours fériés)

La Courgette en deux façons, son œuf moelleux et parfum de basilic

Ou

Cromesquis de tête de veau,
Ravigote à notre façon

***

Merlu sauce vin blanc,
Et risotto de perles et cèleri

Ou

Suprême de Volaille farci aux tomates confites,
Et sa Caponata de légumes

***

Assiette de Fromages

ou

*Dessert au choix (sauf avec étoile *)*

****

Menu à 32€

Tranche de Foie gras au naturel, gelée de fraises du Périgord, brioche parfumée à l'estragon

Ou

Multicolore de Tomate, en gelée et en quartier,
Cromesquis de chèvre frais de Pezuls et miel de Lanquais

***

Trou de la Bastide

***

Dos de Cabillaud, fenouil confit, infusion à la menthe fraîche

Ou

Côte de cochon de la Ferme de Fontbrune
fumée au thym citron, Jus réduit

***

Sélection de Fromages

***

Dessert au choix

Menu à 42€

Ravioles de Foie gras de Calès
dans son bouillon des sous-bois
Ou
Langoustines Kadaïf, crémeux betteraves
Et légumes à la thaï
***
Trou de la Bastide
***
Noix de St Jacques flambées au Pastis,
Bisque réduite de Langoustine
Ou
Ris de Veau légèrement croustillants,
sauce crémeuse aux cèpes et bolets
***
Sélection de Fromages
***
Dessert au choix