

## Menu 55€

\*Plat / Dessert 39€

\*Entrée / Plat 49€

(\* Formule servie pour le Déjeuner, hors week-ends et jours fériés)

### *Menu 55€*

*\*Main / Dessert 39€*

*\*Starter / Main 49 €*

*(\* Served only for lunch, except weekends and bank holidays)*

## Voile de Girolle,

Carotte, abricot et oignon nouveau de la ferme Duteil Becker

*Transparency of chanterelle mushroom,*

*Carrot, apricot and fresh oignon from the Farm Duteil Becker*



## Quasi de veau rôti aux herbes du jardin,

Gnocchis au citron,

Jus à la Truffe

*Roasted tender Veal with herbs from our garden,*

*Lemon gnocchis,*

*Truffle sauce*



## La Fraise et la Mélisse

Crème légère vanille-mélisse, crumble amande et sorbet fraise

*Strawberry and common balm*

*Smooth vanilla cream, almond crumble and strawberry sorbet*

La liste des allergènes présents dans nos plats est à votre disposition au restaurant

Le Restaurant gastronomique est fermé le Lundi et le Mardi toute la journée et Mercredi midi (excepté les jours fériés).

*The Gourmet restaurant is closed on Monday and on Tuesday all day and Wednesday for lunch (except during bank holidays).*

## Menu Découverte en 3 services – 70€

(Menu Surprise élaboré pour l'ensemble de la table)

Ou choix dans la carte

## Menu Gourmand en 4 services – 90€

(Menu Surprise élaboré pour l'ensemble de la table)

## Grand Menu Surprise en 7 services – 120€

Voyage autour de notre carte et ses surprises...

(Menu élaboré pour l'ensemble de la table)

### Pour commencer

*To begin with*

#### Le Foie Gras et la Cerise

« Foie gras au floc de Gascogne, cerises fermentées et brioche feuilletée » 42 €

*Foie Gras and Cherry, "Floc de Gascogne" Foie gras and fermented Cherry, brioche*



#### La Courgette et la Truffe (100% végétal)

« Fleur Farcie, « Pipian » de graines de courges,  
Pâtissons marinés au Kombucha verveine » 37 €

*Zucchini and Truffle (100% vegetal), Stuffed flower, « Pipian » sauce, marinated squash melon with verbena Kombucha*



#### La Langoustine « de Bretagne »

« Langoustines en Ceviche, maïs bleu et avocat, consommé,  
Coriandre et tomates grillées » 41 €

*Langoustine from "Bretagne", avocado and bluecorn, consommé with coriander and grilled tomatoes*



## De nos Côtes

*From our coasts*

### **La Lotte et la Cardamome**

« La Lotte cuite fondante, comme un marbré aux algues Dulse, transparence de fleur d'hibiscus.  
Écume de Cardamome » 41 €

*Monkfish and Cardamom, Slowly cooked Monkfish with Dulse algae and Cardamom*



### **Le Saint Pierre et le Caviar de Neuvic**

« Saint Pierre juste cuit, bouillon relevé au Chipotle,  
Salade tiède de Coquillages, caviar de Neuvic » 49 €

*John Dory Fish and Neuvic Caviar, bouillon flavoured with Chipotle, warm shellfish salad, Neuvic caviar*



## De nos Campagnes

*From our countryside*

### **Le Pigeon de la Maison Le Guen**

« Pigeon cuit sur son coffre, jus de pigeon lié aux abattis et balsamique, notes de vanille » 52 €

*Pigeon from Mrs Le Guen, giblets and balsamic sauce, vanilla notes*



### **Le Ris de veau et son « Mole »**

« Ris de veau doré puis glacé avec sa sauce « Mole »,  
Une garniture artichaut et pomme de terre » 55 €

*Veal Sweetbread and "Mole" salsa, Artichoke and Potatoes*



## De nos Pâturages

*From our lands*

### La Vache

« Trappe d'Echourgnac affinée à la noix servie chaude.  
Espuma d'huile de noix du Périgord et fruits secs » 18 €

*Cow cheese from Echourgnac, walnuts oil foam and dried fruits*



### Le Chèvre

« Fromage frais de chèvre tout simplement.  
Condiment tamarin et framboise au miel, saveur de romarin » 19 €

*Goat cheese, tamarin, honey and raspberry, rosemary*

## Nos Gourmandises

*Our sweetnesses*

### La Fraise

« Tube en transparence, crumble amande et fraise.  
Crème légère mélisse-vanille et sorbet fraise » 22 €

*Strawberry finger, almond and lemon balm, strawberry sorbet*



### L'Abricot

« A la découverte de l'abricot, crémeux verveine, biscuit et bavaroise onctueuse,  
Accompagné d'un sorbet à l'abricot et à la verveine » 20 €

*Around the apricot, verbena cream and sorbet*

