

LA CARTE

Entrées :

- Pressé d'aubergines et tomates confites, chèvre frais, gressini de serano 10,00 €
- Salade folle de magret cuit et fumé, parmesan, tomates, noisettes et légumes émincés 11,00 €
- Carte fine de rouget au chèvre frais, pequillos et basilic 13,00 €
- Terrine de foie gras de canard, pain aux fruits, confit de poivron doux 17,00 €
- 6 huîtres chaudes gratinées en fondue de poireaux et beurre persillé 16,00 €
- Tartare de saumon, riz sushi et algues nori, émulsion de wasabi 15,00 €

Plats :

- Brochette de thon sur son « gaspa chaud », rosace de courgettes marinées 16,00 €
- Parmentier de confit de canard, effluve de truffe, réduction de Bergerac 15,00 €
- Fricassée de ris d'agneau aux girolles, flambée au cognac, crémée 21,00 €
- Andouillette « 5A* » Poitou-Charentes, sauce moutarde et pommes grenailles 21,00 €
- Le poisson du marché en fontion de la pêche, cuisiné selon l'humeur du chef 23,00 €
- L'entrecôte VBF, parfum d'une bearnaise 25,00 €

Desserts :

- Soupe de fraises, gingembre confit sorbet 6,00 €
- Cœur coulant chocolat, crème café 6,00 €
- Parfait glacé au Cognac et son macaron au cassis 8,00 €
- Feuillantine de fraises et framboises, crème fouettée de fruits rouges 8,00 €
- Farandole du chocolatier (4 desserts autour du chocolat) 8,00 €
- Déclinaison de fromages affinés et confiture de cerise 8,00 €