

Table d'hôte gastronomique

Entrées froides

Terrine de foie gras de L'Élevage du Périgord,
marmelade épicé, réduction de miel, toast de brioche + 5.00

*

Rouelle de pétoncle au cèpes et granny smith

*

Terrine de cerf et foie gras, compote de sureau, gelée d'hydromel thym et citron

*

Mi-cuit mi-cru de petits légumes et salade d'herbe vinaigrette au Xérès

*

Tartare de bœuf et une salade de lentilles, craquant de lard

Entrées chaudes

Raviolis de homard truffé, bisque crémeuse + 8.00

*

Crevettes tigrées, caviar d'aubergine et yogourt à l'huile d'olive

*

Escalope de foie gras de L'Élevage du Périgord poêlée,
mousseline d'artichaut et jus de réglisse + 8.00

*

Ris de veau laqué au vinaigre balsamique, cappuccino de topinambour

Coups du milieu

Granité + 5.00

Salade du marché + 5.00

Plats principaux

Filet de bœuf, réduction d'échalote, vin rouge et truffe, Parmentier de joue

*

Jarret d'agneau braisé, jus de cuisson, tomates confites et olives

*

Cuisse de pintade farcie foie gras-pistaches, mousseline de courge

*

Faux-filet de wapiti au poivre de la Jamaïque et raviolis de cerf

*

Côte de cerf grillée au poivre de la Jamaïque et raviolis de cerf +8.00

*

Poisson du jour, selon la générosité du marché

Choix de desserts ou fromages

Menu 4 services \$ 43.00

(entrée froide, entrée chaude, plat principal et dessert)

Menu 3 services \$ 35.00

(une entrée au choix, plat principal et dessert)