



**Entrée - poisson - viande - dessert 70€**

**Cocktail maison et ses amuse-gueules**



**Effeillé de tourteau aux petits légumes,**

*Crème au raifort.*

*Ou*

**Foie gras de canard I.G.P. Périgord confit au piment d'Espelette,**

*chutney de mangue et gingembre.*



**Salade tiède de Homard breton à la verveine et citronnelle,**

*fèves et jeunes poireaux.*

*Ou*

**Noix de coquilles Saint jacques rôties,**

*Asperges vertes de Mallemort et émulsion aux morilles.*



**Filet d'agneau des fermes du Périgord,**

*Petits pois « à la française » et jus monté à l'huile d'olive des Baux.*

*Ou*

**Filet de veau poêlé au sautoir,**

*chou pe-tsaï, polenta et lentins de chènes.*



**Sphère au chocolat noir « Caranoa » 54%,**

*Mousse à la noix de coco et glace à l'atsina.*