



A SAVOURER POUR SOI OU A PARTAGER AUTOUR DE LA TABLE

ENTRÉES

Starters & sharing plates

OS À MOELLE à l'ail et sauce vierge <i>Bone marrow with garlic and vierge sauce</i>	11.00
ŒUF PARFAIT , Shiitaké et pleurotes, crème de champignons <i>Slow-cooked egg with shiitake and oyster mushrooms, mushroom cream</i>	9.50
FOIE GRAS et chutney selon l'inspiration du chef <i>Foie gras with chutney, chef's inspiration</i>	19.90
CEVICHÉ DE DAURADE , léché del tigré <i>Sea bream ceviche with leche de tigre (citrus marinade)</i>	12.50
HUÎTRES GABORIAU spéciale n°3 x6, x9, 12/18/22 x12 <i>Gaboriau Spéciale no. 3 oysters – 6, 9 or 12</i>	
CUISSES DE GRENOUILLES en persillade <i>Frog legs with garlic and parsley</i>	12.50
PLANCHE DE CHARCUTERIE de chez Mas le Rouget, Cantal <i>Charcuterie board from Mas le Rouget, Cantal</i>	19.90

PLATS CÔTÉ MER

Main courses · from the sea

FILET DE DAURADE , Mousseline de patate douce, légumes glacés et sauce vierge <i>Sea bream fillet, sweet potato purée, glazed vegetables and vierge sauce</i>	26.00
POULPE SNACKÉ ET ENCORNETS EN PERSILLADE , Pommes de terre grenailles et crème à l'ail noir <i>Seared octopus and squid with garlic and parsley, baby potatoes and black garlic cream</i>	29.00

PLATS CÔTÉ TERRE

Main courses · from the land

FILET DE CANETTE DE BARBARIE <i>Laqué au miel, mousseline de patate douce, légumes glacés, sauce Pineau des Charentes Barbary duckling fillet, sweet potato purée, glazed vegetables and Pineau des Charentes sauce</i>	22.50
CÔTE DE COCHON ABOTIA (450 G), (20 mn d'attente) Purée de pommes de terre, salade, sauce moutarde miel <i>Abotia pork chop (450 g), mashed potatoes, salad and honey-mustard sauce</i>	31.50
BURGER DU CHEF Effiloché de canard, chutney d'oignons, pickles de graines de moutarde et crème de comté, frites et salade <i>Chef's burger: pulled duck, onion chutney, pickled mustard seeds and Comté cream, fries and salad</i>	19.00
SALADE PÉRIGOURDINE Gésiers de canard, croutons, pommes de terre grenailles, noix, foie gras, magret séché IGP Sud Ouest, vinaigrette fumée <i>Périgord salad: duck gizzards, croutons, baby potatoes, walnuts, foie gras, cured duck breast (IGP South-West) and smoked vinaigrette</i>	21.00
LES RAVIOLES AL TARTUFO , velouté de butternut, noisettes concassées et huile de noisettes <i>Truffle ravioli, butternut squash velouté and crushed hazelnuts</i>	18.00
BAVETTE Black ANGUS 250gr , sauce bleu d'Auvergne, frites, salade <i>Flank steak with Bleu d'Auvergne sauce, fries and salad</i>	25.00
SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT	
Bol de Frites, pommes grenailles ou Salade 3,00	
Légumes glacés, purée, ou mousseline patate douce 4,00	

Tous nos plats sont préparés chaque jour avec des produits frais en quantités limitées

All our dishes are freshly prepared every day in limited quantities

Prix nets en euros, taxes et service compris · CB à partir de 15 € · Les chèques ne sont pas acceptés

Net prices in euros, taxes and service included · Cards accepted from €15 · Cheques not accepted



DESSERTS

Desserts

RIZ AU LAIT aux agrumes	9.50
<i>Rice pudding with citrus fruits</i>	
MILLEFEUILLE caramel beurre salé	11.50
<i>Salted butter caramel mille-feuille</i>	
PAVLOVA KIWI Espuma vanille, sorbet roquette, pomme et citron vert	11.50
<i>kiwi pavlova, vanilla espuma and rocket, apple, lime sorbet</i>	
CAFÉ GOURMAND Selon l'inspiration du chef	7.50
<i>Coffee served with a selection of mini desserts by the chef</i>	
THÉ, CHOCOLAT, CRÈME, DOUBLE CAFÉ GOURMAND	+1.00
<i>With tea, hot chocolate, café crème or double espresso + 1.00</i>	
PLATEAU DE FROMAGES Bleu d'Auvergne, brie de Meaux AOP, crottin de chèvre	12.50
<i>Cheese platter: Bleu d'Auvergne, Brie de Meaux AOP and goat's cheese crottin</i>	

NOS GLACES ARTISANALES ANGÉLYS

Artisan ice creams

1 / 2 / 3 boules · scoops 3 / 5,5 / 8
Supplément chantilly · Whipped cream 1,00

Sorbets

Mangue
Mango
 Fraise
Strawberry
 Citron jaune
Lemon
 Pêche de vigne
Vineyard peach
 Noix de coco
Coconut

Glaces · Ice creams

Vanille
Vanilla
 Chocolat
Chocolate
 Caramel beurre salé
Salted butter caramel
 Café
Coffee
 Cognac raisins
Cognac raisin
 Pistache
Pistachio

Menu du Midi

Lunch menu

Du lundi au vendredi (hors jours fériés)

Monday to Friday (except public holidays)

Quantités limitées selon disponibilité

Limited quantities, subject to availability

PLAT DU JOUR · 16,50

Dish of the day

Entrée / Plat ou Plat / Dessert · 19,90

Starter + main or main + dessert

Entrée / Plat / Dessert · 24,90

Starter + main + dessert

Voir ardoise

See our blackboard

Menu Petit Gourmet

« Jusqu'à 12 ans » · Children's menu, up to 12 years old

14,50

Un sirop au choix

Choice of syrup drink

PLATS · MAINS

Poisson, mousseline de légumes et vierge

Fish, vegetable purée and vierge sauce

ou / or

Parmentier de canard, salade

Duck parmentier with salad

DESSERTS

Riz au lait caramel ou 1 boule de glace

Caramel rice pudding or 1 scoop of ice cream



Tous nos plats sont préparés chaque jour avec des produits frais en quantités limitées

All our dishes are freshly prepared every day in limited quantities

Prix nets en euros, taxes et service compris · CB à partir de 15 € · Les chèques ne sont pas acceptés

Net prices in euros, taxes and service included · Cards accepted from €15 · Cheques not accepted