

Menu Découverte à 70€

Beurre aux truffes fraîches du Périgord

Carpaccio de Saint Jacques et Christophines crues

Vinaigrette de maracuja et Samoussa croustillant de Lambi

*Scallop Carpaccio & Raw Christophines
Maracuja dressing & Crispy Lambi Samoussa*

Raviole de langouste grillée et Wakamé frit

Jus de tête réduit légèrement crémé, Œuf de poisson volant

*Grilled lobster raviole & Fried Wakame
Reduced head juice, lightly creamed, Flying fish egg*

Filet de canard rôti et Champignon Péyi

Croustillant farci de cuisse confite boucanée, Foie gras poêlé et Jus de poivron acidulé

*Roast duck fillet & Local Mushroom
Crispy stuffed leg confit, Pan-fried foie gras & Tart bell pepper juice*

Sablé croustillant d'ananas et crémeux « citron gingembre »

Sorbet fromage blanc de la ferme Marjolait

*Crispy pineapple shortbread & Creamy "lemon ginge"
Cottage cheese sorbet from Marjolait farm*

Menu Plaisir à 90€

Beurre aux truffes fraîches du Périgord

Carpaccio de Saint Jacques et Christophines crues

Vinaigrette de maracuja et Samoussa croustillant de Lambi

Scallop Carpaccio & Raw Christophines

Maracuja dressing & Crispy Lambi Samoussa

Raviole de langouste grillée et Wakamé frit

Jus de tête réduit légèrement crémé, Œuf de poisson volant

Grilled lobster raviole & Fried Wakame

Reduced head juice, lightly creamed, Flying fish egg

Filet de loup en deux textures « fumé et rôti »

Jus de palourde Péyi légèrement citronné au Caviar d'Aquitaine de la Maison Sturia

Caribbean Sea bass fillet in two textures "Smoked and Roasted"

Local Clam juice slightly lemony with Caviar Caviar d'Aquitaine from Maison Sturia

Filet de canard rôti et Champignon Péyi

Croustillant farci de cuisse confite boucanée, Foie gras poêlé et Jus de poivron acidulé

Roast duck fillet & Local Mushroom

Crispy stuffed leg confit, Pan-fried foie gras & Tart bell pepper juice

Plateau de fromage au lait cru de chez Marjolait et Bordier

Raw milk cheese from Maison Bordier and Maison Marjolait

Sablé croustillant d'ananas et crémeux « citron gingembre »

Sorbet fromage blanc de la ferme Marjolait

Crispy pineapple shortbread & Creamy "lemon ginger"

Cottage cheese sorbet from Marjolait farm

Le Zandoli