

## *Menu Découverte*

*20€ par personne*

Apéritif et mise en bouche

~~~

Assiette du jardin, œuf mimosa à l'ail des ours (carottes rapées à la rose, betteraves rouges à l'orange, jeunes pousses au balsamique et sésame)

ou

Salade délice du Périgord à l'huile de noix (grillons de canard et gésiers d'oie confits, tomates)

~~~

Parmentier de canard maison

ou

Merlu, sauce blanche au citron, riz aux petits légumes de saison

~~~

Tarte fine aux pommes du Limousin et à la violette

ou

Moelleux aux noix maison et crème anglaise

et

¼ de vin

et

1 café offert

**Menu Saveurs de saison**  
*25€ par personne*

Apéritif et mise en bouche

et

Trésor du Périgord et confit de coquelicot, mesclun à l'huile de noix  
(foie gras de canard maison, cuisson basse température)

ou

Maki de saumon fumé au fromage frais et herbes folles

~~~

Enchaud périgourdin façon grand-mère, à la livèche, écrasé de pommes de terre à la rose  
(rôti de porc fermier, aillé et confit à la graisse de canard)

ou

Merlu au doux fumé de capucines, tomates confites au piment d'Espelette

~~~

Coupe de 2 boules de glaces artisanales (ex : violette et vanille de Madagascar)

ou

Pommes au four, cœur à la rose et croquant aux amandes maison

et

¼ de vin

et

café offert