

LA CARTE D'HERCULE

ENTREES

- Foie gras poêlé et salade d'asperges vertes, poudre de jambon cru et ciboulette, jus de canard 19€
- Mousseline de tourteau, langoustine laquée au jus de crustacés, légumes croquants et vinaigrette oseille 21 €
- Terrine de foie gras mi-cuit et chutney d'abricots secs au gingembre confit et au Monbazillac 18 €
- Velouté de petits pois à l'huile de thym citron, mousseux et copeaux de haddock 14 €
- Carpaccio de bœuf, caviar d'aubergines et brunoise de poivrons, sablé et copeaux parmesan 14 €

POISSONS

- Filet de Saint-Pierre et poutargue râpée, mousseline de petits pois et fricassée de coeurs d'artichauts, marinière de coques 24 €
- Comme un pot-au-feu, médaillon de homard, turbot, palourdes farcies, légumes glacés et bisque de coquillages 26 €
- Pavé de thon mi-cuit mariné à la coriandre, crème de lait de coco au Saté, riz rouge de Camargue 19 €

VIANDES

- Tournedos de veau au beurre de noix, fricassée de fèves, crème de morilles et réduction vin jaune 23 €
- Filet mignon de cochon fermier rôti, embeurée de pommes de terre et légumes croquants, jus parfumé à la sauge 19 €
- Pavé de bœuf façon Rossini : pièce de bœuf et escalope de foie gras poêlé, pommes de terre à la graisse de canard 25 €

Pomme de ris de veau croustillante et moelleuse, purée de pommes de terre et jus de veau réduit 29 €

Magret de canard poêlé au miel de châtaignier, poudre de citron, légumes du moment 19 €

FROMAGES

Assiette de trois fromages et salade verte 9 €

Crème d'Ossau-Iraty, tuile griottes et sablé noisette 7 €

DESSERTS

Biscuit moelleux à la pistache, fruits d'été, compotée de framboises et crème à la pistache 9 €

Tartelette de caramel aux fruits secs, mousse à la fève de Tonka glacée au chocolat noir, tuile au gruë de cacao 9 €

Fraises du Périgord sur un fin sablé, crème verveine et coulis de fraises au poivre de Maniguette 8 €

Palet de mousse d'amande, coeur griottes, fine meringue craquante, coulis de cerises 7 €

Cheesecake citron, crumble spéculoos, crème mascarpone limoncello et zestes de Combawa 7 €

Certains produits dans nos recettes peuvent être allergisants (céréales contenant du gluten, fruits à coques, arachides, graines de sésame, crustacés, poissons, mollusques, céleri, œufs, lait, soja, moutarde).

N'hésitez pas à nous demander la composition de nos plats.

MENU RETOUR DU MARCHÉ

plat et dessert 17 euros
entrée et plat 19 euros
entrée plat et dessert à 21 euros

Entrée du jour

* * * * *

Plat du jour

ou

Tartare de bœuf, pommes frite et salade verte

* * * * *

Dessert du jour

* * * * *

*Menu servi uniquement au déjeuner
du lundi au samedi, hors jours fériés*

FORMULE D'HERCULE

Plat et dessert 25 euros

Entrée et plat 27 euros

Entrée, plat et dessert 29 euros

Velouté de petits pois à l'huile de thym citron, mousseux
et copeaux de haddock

ou

Carpaccio de bœuf, caviar d'aubergines et brunoise de poivrons,
sablé et copeaux parmesan

* * * *

Pavé de thon mi-cuit mariné à la coriandre, crème de lait de coco au Saté,
riz rouge de Camargue

ou

Filet mignon de cochon fermier rôti, embeurée de pommes de terre et
légumes croquants, jus parfumé à la sauge

* * * *

Palet de mousse d'amande, coeur griottes, fine meringue craquante,
coulis de cerises

ou

Cheesecake citron, crumble spéculoos, crème mascarpone limoncello
et zestes de Combawa

* * * * *

*Ce menu vous est proposé avec le fromage
avec un supplément de 6 euros*

MENU DU TERROIR

à 31 euros

Terrine de foie gras mi-cuit et chutney d'abricots secs
au gingembre confit et au Monbazillac

* * * *

Magret de canard poêlé au miel de châtaignier, poudre de citron,
légumes du moment

* * * *

Fraises du Périgord sur un fin sablé, crème verveine et
coulis de fraises au poivre de Maniguette

* * * * *

*Ce menu vous est proposé avec le fromage
avec un supplément de 6 euros*

MENU GOURMAND

à 41 euros

Mousseline de tourteau, langoustine laquée au jus de crustacés,
légumes croquants et vinaigrette oseille

ou

Foie gras poêlé et salade d'asperges vertes, poudre de jambon cru
et ciboulette, jus de canard

* * * * *

Tournedos de veau au beurre de noix, fricassée de fèves, crème de morilles
et réduction vin jaune

ou

Filet de Saint-Pierre et poutargue râpée, mousseline de petits pois et fricassée de
cœurs d'artichauts, marinère de coques

* * * * *

Biscuit moelleux à la pistache, fruits d'été, compotée de framboises
et crème à la pistache

ou

Tartelette de caramel aux fruits secs, mousse à la fève de Tonka glacée
au chocolat noir, tuile au gruë de cacao

* * * * *

*Ce menu vous est proposé avec le fromage
avec un supplément de 6 euros*