

LA CARTE D'HERCULE

ENTREES

- Foie gras poêlé et salade de haricots verts, poudre de magret fumé 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 €
- Artichauts en deux cuissons sur un sablé parmesan, chips de jambon cru et coulis de péquillos 14 €
- Filets de sardines grillées, coulis de tomates, tartare de légumes au pesto de basilic 14 €

POISSONS

- Filet de turbot et poutargue râpée, caviar d'aubergines et fricassée de cœurs d'artichauts, marinière de coques 24 €
- Comme un pot-au-feu, médaillon de homard, bar, palourdes farcies, légumes glacés et bisque de coquillages 26 €
- Pavé de maigre et poireaux grillés, confit de citron au vinaigre balsamique blanc, poudre d'agrumes 19 €

VIANDES

- Tournedos de veau au beurre de noix, fricassée de fèves, crème de morilles et réduction vin jaune 23 €
- Gigotin d'agneau rôti, salsa d'olives noires et de fêta, mousseline de carottes, jus d'agneau corsé 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, pommes caramélisées et sauce au cidre 19 €

FROMAGES

Assiette de trois fromages et salade verte 9 €

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

DESSERTS

Sablé breton à la fleur de sel, crème mascarpone pistache, marmelade et sorbet framboises, fine meringue 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 et sablé diamant, crème parfumée à la verveine et guimauve à l'hibiscus 8 €

Financier aux amandes et compotée d'abricots, crème glacée à la pâte d'amande et coulis d'abricots au romarin 7 €

Barre au praliné de cacahuètes nappée au chocolat au lait, fruits rouges et cacahuètes concassées 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 MARCHE

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

Artichauts en deux cuissons sur un sablé parmesan, chips de jambon cru
et coulis de péquillos

ou

Filets de sardines grillées, coulis de tomates, tartare de légumes
au pesto de basilic

* * * *

Pavé de maigre et poireaux grillés, confit de citron au vinaigre
balsamique blanc, poudre d'agrumes

ou

Gigotin d'agneau rôti, salsa d'olives noires et de fêta, mousseline de carottes,
jus d'agneau corsé

* * * *

Financier aux amandes et compotée d'abricots, crème glacée
à la pâte d'amandes et coulis d'abricots au romarin

ou

Barre au praliné de cacahuètes nappée au chocolat au lait, fruits rouges
et cacahuètes concassées

* * * * *

*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, pommes caramélisées et
sauce au cidre

* * * *

Fraises du Périgord et sablé diamant, crème parfumée à la verveine et
guimauve à l'hibiscus

* * * * *

*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 de haricots verts, poudre de magret fumé
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 turbot et poutargue râpée, caviar d'aubergines et fricassée de cœurs
d'artichauts, marinière de coques

* * * * *

Sablé breton à la fleur de sel, crème mascarpone pistache, marmelade et
sorbet framboises, fine meringue

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*