

## Menu « du Marché » à 38 €

*Entrée*

---

*Poisson*

---

*Viande*

---

*Dessert ou Chariot des fromages affinés de chez Dominique Bouchait M.O.F*

## Menu Terroir à 55 € - Tout à la truffe du Périgord

*Consommé double de paleron aux truffes, petit chou et brioche du moment à la moelle .*

*Oeuf en coque de nos poules frit entier à la truffe, purée de Beauvais au 1er jus de truffe .*

*Pigeonneau fermier farci à la truffe, risotto de gros plombs aux éclats de truffe .*

*Chaud-froid soufflé de chocolat grand cru, glace à la truffe et biscuit aux épices.*

## Menu « Gourmand » à 64 €

*Grosse langoustine de Loctudy rôtie entière à la julienne de jambon et piquillos.*

*Oeuf en coque brouillé au caviar , blanche d'Armagnac glacée du château Garreau.*

*Homard Breton rôti au chorizo bellota, beurre d'herbes et légumes de saison.*

*Dessert au choix.*

---