

Le Menu Balade Gourmande

En Trois pas... uniquement disponible au Déjeuner (hors dimanches)

L'Amuse-bouche



*Le Berlingot Végétal de Biche, Mousseline de Céleri, Châtaignes,
Pomme Granny, Jus tranché à l'Huile de Noix, 39€*



Le Carré de Veau fermier du Limousin

Légumes grillés, Jus Goûteux, 68€



Choco-Coque Fève..., Le Chocolat en Transversal ! 19€

Ce Menu en Trois pas vous est proposé au tarif de 85€

En Quatre pas... disponible au Déjeuner et au Dîner

L'Amuse-bouche



*Le Berlingot Végétal de Biche, Mousseline de Céleri, Châtaignes,
Pomme Granny, Jus tranché à l'Huile de Noix, 39€*



Le Risotto de Riz Noir Sauvage de Camargue,

Seiche, Coulis Épinards, Écume iodée, 39€



Le Carré de Veau fermier du Limousin,

Légumes grillés, Jus Goûteux, 68€



Choco-Coque Fève..., Le Chocolat en Transversal ! 19€

Ce Menu en quatre pas vous est proposé au tarif de 110€

*En option : La Table des Fromages affinés,
Sélection Maison du Fromage, Institution depuis 1935 – 28€ par personne*

Les Incontournables

Le Caviar d'Aquitaine, Blinis Maison et Crème -30g, 95€ -50g, 125€ -100g, 225€

L'Intemporel Pâté en croûte Saint Martin, Ris de Veau & Foie gras, 43€

La Tarte Feuilletée aux Champignons, Foie Gras et Cul Noir pour 2 pers. 60€

La Classique Lamproie à la Bordelaise, Petits Légumes, 66€

L'Intemporel Soufflé au Gin Melifera, Fleur d'Immortelle, 19€

Certains plats de nos menus sont disponibles en portion « à la carte »,

Les tarifs sont indiqués à la fin de chaque ligne

*Le Chef Gilles Dudognon,
Henri Dudognon et Guillaume Ragot vous présentent...*



Le Menu Grande Escapade

(Servi pour l'ensemble des convives de la Table)

L'Amuse-Bouche



Le Carpaccio de Tête de Veau, Sauce Chimichurri,

Huître Gillardeau, 44€



Les Langoustines au Snack, Mousseline d'Oignons, Pieds de Cochon,

Gel d'Ail Noir, Bouillon de Carapaces, 58€



*Le Bar de Ligne grillé, Pack-Choi façon Ceviche,
Légumes vapeur, Emulsion Crustacés Gingembre, 78 €*



Le Pigeon Rôti sur le Coffre, Poireaux Rôtis Farcis, Cèpes,

Jus réduit aux Airelles, 67€



*La Table des Fromages,
Sélection Maison du Fromage, Institution depuis 1935**



Granité Citron et Poire Pochée, Sorbet Lavande



Le Butternut, Clémentine & Chocolat, 19€

Ce Menu vous est proposé au tarif de 150€

**Ou 135€ avec un Fromage travaillé en lieu et place de la Table des Fromages*

En option : L'Accord Mets et Vins, 3 verres par personne, 60€

Nos Voisins, fournisseurs et amis

*Huitres Gillardeau (17), Légumes Odette Garcia (19), Veau du Limousin Lubersac (19),
Jambon Gaec Dufour (87), Pigeon Famille Célestin La Meyze (87), La Maison du Fromage(87),*

Pommes et Poires des Vergers de Megeas (87), Distillerie Nouhaud (87),

Pour vous garantir fraîcheur et qualité, un produit peut être remplacé au retour du marché.