

*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*



*Les Huîtres Gillardeau à la Braise, Tombée d'Épinards, Ecume iodée de Volaille,  
Confit de Canard-May aux Herbes,*



*Le Bonbon de Langoustines,  
Ecume de Carapaces fumée, Ail Noir et Citron Confit,*



*Le Poisson de Ligne en Croûte d'Agrumes, Flan de Cresson  
Emulsion Crustacés et Gingembre,*



*Le Carré de Veau fermier du Limousin, Croissant de Pomme de Terre  
Jus goûteux aux Truffes,*



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



*La Fraîcheur Pamplemousse-Kiwi, Granité,*



*La Clémentine Givrée au Grand Marnier, Râpé d'Ecorces,*

***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€***

*Chers Clients, pour vous garantir fraîcheur et qualité, un produit peut être remplacé au retour du marché.  
Nous vous précisons que tout changement dans les menus entraîne un supplément de facturation.  
Merci de bien vouloir noter que la prise de commande pour le menu dégustation Grande Escapade,  
n'est plus possible après 13h15 au déjeuner et 21h15 au dîner.*

## ***Le Menu Balade Gourmande***

***En Trois pas, uniquement disponible au Déjeuner (hors dimanches)***

*L'Amuse-bouche*



*Le Rouleau de Céleri, Beurre aux Algues,  
Œufs de Truite, Lime et Poutargue*



*Le Pigeon de Monsieur Celestin, Butternut Confit  
Jus réduit aux Airelles*



*Le Soufflé Choco-Minute...Glace à la Vanille*

***En Quatre pas, disponible au Déjeuner et au Dîner***

*L'Amuse-bouche*



*Le Rouleau de Céleri, Beurre aux Algues,  
Œufs de Truite, Lime et Poutargue*



*Les Saint Jacques en Déclinaison*

*Tartelette Topi- Saint Jacques,*

*Tartare de Saint Jacques*

*Au Snack, Plume de Topi*

*(En option : Truffe Melanosporum râpée Minute, supplément de 30€)*



*Le Pigeon de Monsieur Celestin, Butternut Confit  
Jus réduit aux Airelles*



*Le Soufflé Choco-Minute...Glace à la Vanille*

***Le Menu Balade Gourmande en Trois pas est au tarif de 85€ et 110€ en Quatre pas***

## ***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), Vergers de  
Megeas (87), Distillerie Nouhaud (87), Porcelaine de Limoges (87), Couteaux de Nontron (24),*