

La Carte D'Automne

Pour débiter

Caviar d'Aquitaine, Blinis Maison et Crème -30g, 105€ - 50g, 135€ - 100g, 240€



*La Tarte aux Coulemelles, Foie gras,
Lamelles de Cul noir, Emulsion Champi, (A partager en duo), 64€*



La Langoustine en Chrysalide, Écume des Carapaces, Topinambour, 58€



L'Intemporel Pâté en Croûte Saint Martin au Foie gras, 45€



Les Cèpes en deux Services :

En Ravioles, Emulsion des sous-bois ; En Crudité, Crème légère au Comté, 46€

Pour Suivre

*Le Poisson de Ligne cuit tendrement, Solferinos de Légumes,
Bouillon de Homard à la Citronnelle, Lait fumé, prix selon arrivage*



La Classique Lamproie à la Bordelaise, Cassolette de Poireaux nouveaux, 66€



Le Carré de Veau fermier du Limousin, Légumes grillés, Jus goûteux, 64€



*Le Filet de Bœuf du Limousin, Pommes Anna Minute,
Sauce Périgueux truffée, 71€*

Pour Terminer

La Table des Fromages, Sélection Maison du Fromage, Institution depuis 1935, 29€



La Tarte Soufflé Minute Choco, Gruë et sa Glace Tonka, 22€



L'Intemporel Soufflé Passion, Sorbet Rouge-gorge, 22€



Le Pain de Gênes aux Noisettes et Agrumes, Sorbet Basilic, Camomille, 22€



La Gavotte Châtaigne, Purée de Potimarron, Praliné Graines de Courge, Sorbet Mandarine, 22€

*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



*Rencontre Terre-Mer,
L'Huître Gillardeau pochée, Pieds de Cochon grillés, Bouillon iodé*



La Langoustine en Chrysalide, Ecume des Carapaces, Topinambour



*Le Poisson de Ligne cuit tendrement, Solferinos de Légumes,
Bouillon de Homard à la Citronnelle, Emulsion Lait fumé*



*Le Ris de Veau, Palais de Butternut, Paccheri farci,
Bouillon Champi, Sauce Périgueux*



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



Variations autour de la Poire



*La Gavotte Châtaigne, Purée de Potimarron, Praliné Graines de Courge,
Sorbet Mandarine*

***Ce Menu vous est proposé avec la Table des Fromages Maison du Fromage, 150€
Ou avec un Fromage travaillé en lieu et place de la Table des Fromages, 135€
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
En Quatre pas, disponible au Déjeuner et au Dîner***

L'Amuse-bouche



L'Escalope de Foie gras poêlé, Raisins Ajo Blanco



***Les Cèpes en deux Services :*

En Ravioles, Emulsion des sous-bois ; En Crudité, Crème légère au Comté,



*Le Dos de Chevreuil rôti, Légumes d'Hiver et Girolles en Cassolette,
Jus Réduit aux airelles*



Le Pain de Gênes aux Noisettes et Agrumes, Sorbet Basilic, Camomille

Le Menu en Trois pas vous est proposé au tarif de 85€ et 110€ en quatre pas

*Option : La Table des Fromages,
Sélection Maison du Fromage, Institution depuis 1935, 29€*

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),*