

Notre Carte de Saison

Nos Entrées

Assiette de jambon de Cebo iberique (80 gr environ) - 12 €

Pleurotes d'ici en textures, émulsion tiède à la scamorza - 10 €

Lait de moules "frappé", fenouil confit et aioli - 10 €

Panisses de pois chiche à la provencale - 12 €

Tête de veau rôtie & gambas - 12 €

Salade d'asperges vertes et girolles, noisettes et crotin du Périgord - 12 €



Nos Plats

Faux filet "Bio" de nos régions (environ 250 g), pressé de pommes de terre, roquette, sauce "Fourme d'Ambert" - 24 €

Côte de cochon de chez "Abotia", pomme purée au chorizo, sauce charcutière basque - 24 €

Pavé de merlu à la plancha, petits pois frais et oignons nouveaux, crème d'ail épinard - 24 €

Pêche du moment - 26 €

Texture de brocolis, sésame & citron confit - 18 €

"Oeuf piperade" - 16 €



Nos Desserts

Crème brulée maison au café de l'Alchimiste - 9 €

Nuage citron meringué - 10 €

Tarte tout chocolat servie tiède "10 mn" - 10 €

Profiteroles, glace vanille, chantilly & sauce chocolat - 13 €

Tarte Tatin aux pommes, glace vanille - 10 €

Café ou Thé Gourmand - 13 €

Nous sommes fiers de nos fournisseurs.

Notre pain est fourni par BabelBread, nos poissons sauvages par Sobomar et nos légumes par Biogaronne