

# MENU CHAMPÊTRE

**39 €**

## Entrées

*SEULE 13 €*

Céviché de truite de fontaine coriandre et tartare d'avocat,  
Vinaigrette d'agrumes et citrons confits

Terrine de foie gras d'oie au naturel, Chutney aux agrumes et fruits secs (+ 5 €)

Salade Fraicheur sur sablé au thym, haddock fumé, Pousses de moutarde rouge et pesto

Tartines croustillantes de chèvre frais fermier, Chiffonnade de magret fumé « maison »  
Pickles de légumes croquants *éc(h)io*

## Plats

*SEUL 21 €*

Effilochée de raie, citron vert, fenouil confit, beurre noisette et croutons

Dodine de flétan, nage légère aux légumes, Riz noir grand vénéré au chorizo

Roulé de Bœuf « juste saisi », tartare de viande, croquant pommes et betteraves, huître  
Frites de panisse à l'origan

Carré d'agneau en croûte de Gremolata, Haricots « coco » cuisinés (+ 8 €)

Mousseline de Panais, œuf poché, Purée fine de fenouil et copeaux de parmesan *éc(h)io*

## Desserts

*SEUL 8 €*

Demi-sphère au chocolat, cœur coulant Fruits rouges, Coulis mousseaux au thé vert Matcha














Tarte au citron meringuée, Sorbet à la cardamome, chantilly Citronelle

Pain perdu, comme un pudding, caramélisé, marmelade d'orange  
Crème vanille bourbon lait de Coco

Petit pot de crème Safran et miel de thym, Quelques madeleines comme chez Mamie *éc(h)io*

## VINS

*Nos vins au fil de la Dordogne dans le vignoble Périgourdin...*



<b>Bergerac Rosé</b>	<b>ROSE</b>	
Domaine de l'Ancienne Cure	<b>2016</b>	<b>19 €</b>
<b>Bergerac blanc sec</b>	<b>BLANC</b>	
Cht Cluzeau	<b>2015</b>	<b>29 €</b>
L'extase Domaine de l'Ancienne Cure	<b>2013</b>	<b>35 €</b>
Jour de fruit, Domaine de l'Ancienne Cure	<b>2016</b>	<b>21 €</b>
<b>Monbazillac</b>	<b>LIQOREUX</b>	
Domaine de l'Ancienne Cure jour de fruit 	<b>2014</b>	<b>24 €</b>
L'Abbaye, Domaine de l'Ancienne Cure 	<b>2010</b>	<b>39 €</b>
<b>Bergerac rouge</b>	<b>ROUGE</b>	
Domaine de l'Ancienne Cure jour de fruit 	<b>2016</b>	<b>19 €</b>
Métronome Chant de coquelicot 	<b>2015</b>	<b>21 €</b>
Domaine de l'Ancienne Cure «L'Extase» 	<b>2014</b>	<b>35 €</b>
Pécharmant Domaine de Bertranoux	<b>2015</b>	<b>29 €</b>
Pécharmant l'Ancienne Cure «l'Abbaye» 	<b>2015</b>	<b>29 €</b>
<b>Cahors</b>	<b>ROUGE</b>	
La Roque Mas Del Perié 	<b>2015</b>	<b>29 €</b>
La cuvée Titouan Domaine Capalanel	<b>2011</b>	<b>45 €</b>
Cahors 100% le clos du Chêne	<b>2012</b>	<b>25 €</b>
<b>Nos vins rouges d'ici</b>	<b>ROUGE</b>	
Dalbie «Les Joualles» sans sulfite 	<b>2015</b>	<b>23 €</b>
Le Petit Manoir élevé en jarre 	<b>2015</b>	<b>37 €</b>
<i>Vin au verre</i>		
<b>Vin rouge au verre 12 cl</b>		
Bergerac Domaine de l'Ancienne Cure «l'Abbaye» 		<b>6 €</b>
Le Petit Manoir vin de pays BIO élevé en jarre		<b>7 €</b>
Cht Bois Malot		<b>7 €</b>
<b>Vin rosé au verre 12 cl</b>		
Bergerac Domaine de l'Ancienne Cure 		<b>6 €</b>
<b>Vin blanc au verre 12 cl</b>		
«L'Extase» Domaine de l'Ancienne Cure 		<b>7 €</b>
Monbazillac Domaine de l'Ancienne Cure «l'Abbaye» 		<b>10€</b>
<b>Coupes pétillantes</b>		
Coupe Florale pétillante «Rose Cristallisée»		<b>7 €</b>
Coupe de champagne Mobillion		<b>9 €</b>

## *Alcool*

Vieille prune de Souillac 4 cl	<b>11 €</b>	Whisky Glenfiddich 18 ans 4 cl	<b>12€</b>
Alcool de poire 4 cl	<b>11 €</b>	Vieil Armagnac millésime 4 cl	<b>12€</b>
Vin de noix, châtaigne, pêche, truffe 4 cl	<b>7 €</b>	Cognac Hennessy XO 4 cl	<b>12€</b>
Gin ou Vodka tonic ou autres 4 cl	<b>7 €</b>	Whisky Chivas Régal 4 cl	<b>9€</b>
Martini Rouge 4 cl	<b>7 €</b>	Whisky Jameson cola ou autres 4 cl	<b>7€</b>
Visciola 4 cl	<b>7 €</b>	Ricard 4 cl	<b>7€</b>

## VINS

### *Nos vins au fil de la Dordogne dans le vignoble Bordelais...*

<b>St Foy de Bordeaux</b>	<b>ROUGE</b>	
Cht Hostens Picant	<b>2011</b>	<b>33 €</b>
Cht Martet	<b>2014</b>	<b>59 €</b>
<b>Bordeaux Supérieur</b>		
Cht Chapelle d'Aliénor <i>par la Gaffelière</i>	<b>2015</b>	<b>29€</b>
<b>Blaye Côte de Bordeaux</b>		
Cht Godard Bellevue	<b>2008</b>	<b>35 €</b>
Cht L'Étoile de Godard	<b>2010</b>	<b>38 €</b>
Cht Haut Moulin 	<b>2015</b>	<b>31 €</b>
<b>Fronsac</b>		
Cht Petit Renouil	<b>2011</b>	<b>34 €</b>
Cht la Rivière	<b>2009</b>	<b>37 €</b>
<b>Côte de Bourg</b>		
Cht Haut Carles	<b>2012</b>	<b>41 €</b>
Cht Sauman	<b>2012</b>	<b>35 €</b>
<b>Pomerol</b>		
Cht Moulinet	<b>2012</b>	<b>49 €</b>
Cht Beauregard	<b>2011</b>	<b>89 €</b>
Cht La Création	<b>2013</b>	<b>59 €</b>
<b>Lalande de Pomerol</b>		
Cht Siaurac	<b>2013</b>	<b>39 €</b>
Cht La Fleur de Bouiard	<b>2014</b>	<b>51 €</b>
<b>St Emilion</b>		
Cht Quinault l'Enclos	<b>2006</b>	<b>69 €</b>
Cht Bellevue	<b>2008</b>	<b>89 €</b>
Cht Dassault	<b>2000</b>	<b>129 €</b>
Clos La Gaffelière	<b>2014</b>	<b>59 €</b>
Cht Côte de Fonroque 	<b>2014</b>	<b>45 €</b>
Cht Grand Corbin	<b>2012</b>	<b>67 €</b>

### *Nos vins blancs secs du Bordelais...*

Cht Hostens Picant	<b>2015</b>	<b>36 €</b>
Cht Martet	<b>2015</b>	<b>31 €</b>
Cht Cantelaudette	<b>2015</b>	<b>29 €</b>
Cht la Rivière	<b>2016</b>	<b>37 €</b>
Cht Clos des Lunes	<b>2016</b>	<b>29 €</b>

<b>Champagne</b>	Mobillion blanc	<b>49 €</b>
	Billecart Salmon brut	<b>69 €</b>
	Billecart Salmon rosé	<b>89 €</b>

## VINS

### *Le voyage continue... ailleurs*

#### *Vignoble Bordelais*

##### **Moulis**

Cht Chasse Spleen

##### **ROUGE**

**2011 79€**

##### **Pessac Léognan**

Cht Léognan

**2012 45€**

Cht Malartic Lagravière

**2014 125€**

Cht Bouscaut

**2011 72€**

Cht de Fieuzal

**2014 73€**

##### **Margaux**

Cht Dufort Vivens

**2010 155€**

##### **St Estéphe**

Cht La Chappelle Meyney

**2012 48€**

Cht Le Charme de Cos Labory

**2012 68€**

##### **Pauillac**

Cht Croizet Bages

**2012 105€**

Cht Haut Bages Libération

**2006 120€**

##### **Pessac Léognan**

Cht Lamothe Bouscaut

##### **BLANC**

**2015 45€**

##### **Barsac Mouelleux**

Cyprés de Clemens

**2011 65€**

#### *Bourgogne*

##### **Pommard**

Philippe Germain

##### **ROUGE**

**2015 77€**

##### **Gevrey Chambertin**

Marchant Grillot

**2014 79€**

##### **Chablis**

Domaine Testut

##### **BLANC**

**2016 37€**

##### **Meursault**

M. Champaud « les clous »

**2015 85€**

##### **Pouilly Fuissé**

Domaine Thibert père et fils

**2016 52€**

#### *Alsace*

##### **Gewurteztraminer**

Grand Cru Spiegle L. Albrecht

##### **BLANC**

**2016 35€**

#### *Provence*

##### **Côte de Provence**

Cht Malherbe

##### **ROSE**

**2016 35€**

#### *Vin d'Italie Liquoreux à base de cerise griotte doux et sucré*

Visciola 50cl s'accompagne en dessert avec un chocolat noir

**37€**

## **Votre déjeuner cuit à la cheminée**

*SERVICE DU MIDI : MERCREDI AU VENDREDI*

Entrée / plat / dessert : **23 €**

Entrée / plat ou plat / dessert : **19 €**

## **Pour un petit plaisir à partager, ou non...**

4 Huîtres de Joël Dupuch, crépinette gourmande **13 €**

Planche ibérique: Jambon cru, chorizo, fromage, condiments et olives **15 €**

## **Nos côtes de viande « pure race »**

*À DÉGUSTER SEUL(E) OU À 2*

Côte de bœuf « Limousine » 700 à 850g, sauce et accompagnements **69 €**

Côte de porc Noir « Origine » 300 à 400g, sauce et accompagnements **23 €**

## **Pour les enfants de moins de 12 ans**

Menu comprenant plat et dessert **15 €**