

5 cueillettes

Truite aux herbes du potager, salade de haricots verts,
fromage frais, Mara des Bois

Esturgeon du Périgord Noir, tomates de collection, huile au caviar

Carré de veau rôti, jarret confit, aubergines, jus tranché à l'huile d'olive et chorizo

Chèvre frais cendré, figue marinée à l'huile de noix

Flognarde aux pommes du verger, sorbet Pixie et persil,
jus corsé aux baies de Genièvre

55 €

Accord mets-vins + 40 €

7 cueillettes

Truite aux herbes du potager, salade de haricots verts,
fromage frais, Mara des Bois

Œuf coulant, poitrine de cochon, potimarron et courges spaghettis

Esturgeon du Périgord Noir, tomates de collection, huile au caviar

Carré de veau rôti, jarret confit, aubergines, jus tranché à l'huile d'olive et chorizo

Chèvre frais cendré, figue marinée à l'huile de noix

Gâteau moelleux, mousse au miel, praliné tournesol,
crème glacée au pain grillé

Flognarde aux pommes du verger, sorbet Pixie et persil,
jus corsé aux baies de Genièvre

75 €

Accord mets-vins + 50 €