

INSPIRATION DU MARCHÉ

3 PLATS à 35 €UROS

Entrée, Plat, Dessert au choix sur la carte

■ *Ou Balade Légumières pour Végétarien*

MENUS DECOUVERTES **UMAMI**

6 PLATS à 56 €UROS

2 Entrées, 2 Plats, 2 Desserts

Nos Viandes sont Origine France ou UE

Nos Poissons sont Issues de la Pêche Durable et Raisonnée

Nos Plats sont élaborés sur place à base de produits bruts

Une carte au gré des produits de saison

Afin de mettre en avant les produits de saison au moment où ils ont une qualité gustative.

Nous avons restreint la carte du restaurant est recomposée en fonction du marché.

Les plats traditionnels, canailles, saveurs plus exotiques se côtoient,
et sont mis à l'honneur à notre table

■ *Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque*

■ *Pour la Tranquillité de chacun, Merci de garder vos portables en mode silencieux*

INSPIRATION DU MARCHÉ

..... **POUR COMMENCER 12,00 €**

Pour les assaisonnements, les cuissons de nos poissons,
nous utilisons une Huile d'Olive issue de l'Agriculture Biologique

■ **Tomates Vertes**

Tomates Green Zebra / Ricotta Condimentée / Cassis / Myrtille / Cueillette de Jour

Haricots Vert

Haricots Verts / Fraises du Pays / Fromages Frais / Condiments Lyonnais des Canuts

Foie Gras Maison

Foie Gras Cuit en Ballotine / Gelée de Grenade / Poivre Sauvage / Maspain Maison au Noix

Potage / Velouté / Soupe

Voilà une Soupe Selon l'Inspiration du Marché, le Travail du Chef et ainsi que Celui de l'Equipe

■ *Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque*

■ *Pour la Tranquillité de chacun, Merci de garder vos portables en mode silencieux*

..... **LES PLAISIRS SALES 26,00 €**

..... Coté Terre

Poitrine de Canard

Magret Rôti / Feuille de Romaine / Jeune Courgette Bio / Pesto Cresson / Graines Grillées

Cochon Ibérico

Pluma de Cochon / Jus Gastrique Aigre Doux / Cacahuètes Estragons / Brocolis / Feuille Verte

..... Coté Mer

Dorade Royale

Filet de Dorade / Tomate Moulinée / Haricot Blanc / Oignon Nouveau / et Herbier du Jardin

Merlu

Merlu Braisé au Four / Tomates Parmesan / Fenouil Mariné Minute / Betterave Cumin

■ **Assiette de Légumes Bayaldi**

Mini Aubergines en Rôties / Légumes / Glace Asperge Verte / Pulpe Végétal

■ *Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque*

■ *Pour la Tranquillité de chacun, Merci de garder vos portables en mode silencieux*

..... **LES GOURMANDISES SUCRES 10,00 €**

Nos Pâtisseries sont élaborées à base de **Farines et Oeufs** issus de l'Agriculture Biologique.
Nous avons fait le choix pour Valoriser notre Territoire cultivé en pleine terre les **Fraises IGP Périgord**

Assiette de Fromages

Sélection de Fromage d'Ici ou d'Ailleurs

..... **Crème & Châtiment**

Fraises "**IGP Périgord**" / Crème Légère / Sablé Breton / Coulis de Fraises / Sorbet Get 27

■ **Melba "Imaginaire"**

Nage légère d'Abricots / Crème Pistache / Sorbet Framboise / Amandes / Nougatine

"Glace Colonel Totalelement Revisité" Promu Général

Eau de Vie des Charentes / Sorbet Au Citron Jaune de Sicile / et Soda Pétillant

Café Gourmands & Gourmandes

ou Thé + Petites Douceurs

Glaces et Sorbets

Vanille, Café, Citron sont Issus de l'Agriculture Biologique

■ *Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque*

■ *Pour la Tranquillité de chacun, Merci de garder vos portables en mode silencieux*

INSPIRATION DU MARCHÉ

AU DEJEUNER

(Uniquement le Midi du Lundi au Vendredi)

(Sauf Jour Férié)

Plat du Jour + Salade de Saison + Dessert du Jour 23 €uros

P'TIT GASTRONOME

Pour vos Enfants Servi le Midi Uniquement

1 Jus d'Orange + 1 Plat Enfant + Glace (2 Boules)

15,00 €uros

■ *Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque*

■ *Pour la Tranquillité de chacun, Merci de garder vos portables en mode silencieux*