

# MENU

## À PARTAGER... OU PAS

LA PLANCHE CUL NOIR 23€  
Assortiment de charcuterie de porc Cul Noir Périgourdin, élevage local d'Eyvirat, et ses condiments

---

## POUR COMMENCER...

TARTARE DE BŒUF 15€  
ciboulette, citron caviar, houmous au piment d'Espelette, sorbet cornichon

MAQUEREAU JUSTE SAISI 14€  
Oignons brûlés, cebette, vinaigrette groseille

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ 19€  
Fraises du Périgord, cèleri branche, basilic Thaï, jus de viande, échalote, poivre Sichuan

MOSAÏQUE DE POULPE 19€  
Caviar Baeri de Neuvic, pequillos, coriandre

---

## À SUIVRE...

CARRÉ DE PORCELET RÔTI 24€  
Jeunes carottes, pommes de terre grenailles, sarrasin torréfié, jus Xérès

CABILLAUD POÊLÉ 26€  
Artichaut, kumquat, risotto de boulgour, beurre blanc perlé au combava

FILET DE SAINT-PIERRE RÔTI 28€  
Asperges vertes et jeunes légumes, girolles, sauce vierge haricot vert, tomate

ŒUF MOLLET 20€  
Croustillant de Polenta, légumes de Printemps rôtis

---

## LES GOURMANDISES...

DÉCLINAISON D'AGRUMES 14€  
Pomme Granny Smith & aneth

SOUPE DE FRAISE AU BASILIC 12€  
Sablé breton vanille, cédrat confit

TARTELETTE CHOCOLAT 12€  
Caramel beurre salé, feuillantine, sorbet betterave acidulée

CHÈVRE FRAIS À L'HUILE D'OLIVE 8€  
Concombre, radis

# MENU

## TO SHARE... OR NOT

LA PLANCHE CUL NOIR 23€  
Assortment of Cul Noir Périgourdin pork charcuterie, locally farmed in Eyvirat, and its condiments

---

## TO START...

BEEF TARTARE 15€  
With chives, lemon caviar, espelette pepper, hummus, gherkin sorbet

JUST-SEARED MACKEREL 14€  
Cebette, grilled onions, redcurrant vinaigrette

PAN-FRIED DUCK FOIE GRAS 19€  
Périgord strawberries, celery sticks, Thai basil, meat juice, shallots, Sichuan pepper

OCTOPUS CARPACCIO 19€  
Neuvic Baeri Caviar, pequillos, coriander

---

## TO FOLLOW...

ROAST LOIN OF PIGLET 24€  
With young carrots, grenailles potatoes, buckwheat seeds, sherry juice

PAN-SEARED COD 26€  
Artichoke, kumquat, bulgur risotto, white butter sauce with combava

ROSTED JOHN DORY FISH FILET 28€  
Green asparagus and baby vegetables, girolles, green beans virgin sauce, tomato

SOFT-BOILED EGG 20€  
Polenta crisp, roasted summer vegetables

---

## DELICACIES...

CITRUS FRUIT DECLENSION 14€  
Granny Smith apple & dill

STRAWBERRY SOUP WITH BASIL 12€  
Vanilla shortcake, cedra

CHOCOLATE TARTELETTE 12€  
Salted butter caramel, feuillantine, tangy beetroot sorbet

FRESH GOAT CHEESE WITH OLIVE OIL 8€  
Cucumber and radish