

Les Suggestions des Gourmets

En combinaison avec le menu « La carte du W »

Supplément pour 1 personne truffe noire du Périgord sur votre plat au choix 15€

Les Entrées du Chef

Œuf Parfait +5€ SUPPLEMENT

Façon Meurette

Carpaccio de St Jacques +8€ SUPPLEMENT

A la Mangue fraîche

Terrine de Foie Gras de Canard +11€ SUPPLEMENT

Mi- Cuit à la Cazette

Poulpe grillé +7€ SUPPLEMENT

Sauce Vierge au Chorizo ibérique

Les Retours de Pêche

Filet de Bar +11 € SUPPLEMENT

Risotto et légumes racines glacés à la Truffe noire

Sole « Petit Bateau » +17€ SUPPLEMENT

Poêlée de Girolles et Topinambours confits

La Sélection de notre Boucher

Ris de Veau +11€ SUPPLEMENT

Dorés au beurre, purée de pommes de terre truffée

Filet de Sanglier à la Baie de Genièvre +9€ SUPPLEMENT

Salsifis au jus, Choux de Bruxelles et Marrons, émulsion Foie Gras

Le Dessert Signature

Finger à la Cacahuète, Caramel et Chocolat lacté +3€ SUPPLEMENT

Carte élaborée par Laurent Fayet et son équipe

Servie de midi à 14h30 et de 19h à 22 heures

Prix nets en Euro-Tva 10 % Service compris

Nos viandes Bovines sont nourries, élevées et transformées en Euro

Tous nos plats bénéficient du label « Fait maison »