

LA CARTE D'HERCULE

ENTRÉES

Huîtres, coques et crevettes grises sur un crémeux de chou-fleur, œufs de truite, citron confit et écume de fenouil 20 €

Fricassée d'asperges vertes et de morilles, mousseline de volaille et brunoise d'anguille fumée, crème de morilles parfumée au vin jaune 21 €

Foie gras de canard mi-cuit de la ferme de Jaunour, fraises marinées au vinaigre balsamique blanc et socca à l'ail noir 20 €

Pressé de champignons bruns et salade de céréales aux noisettes, copeaux de parmesan et jambon Ibérique, pickles d'oignons rouges 17 €

Filet de maquereau grillé à la flamme, chèvre frais au piment d'Espelette et gaspaccho de petits pois légèrement mentholé 17 €

POISSONS

Pavé de merlu et poêlée d'asperges blanches, poutargue râpée, pousses d'épinards et émulsion au lait d'amandes 28 €

Lieu jaune cuit à la nacre, brunoise de poulpe, céleri comme un risotto et avocat grillé, gel de mandarine et coulis de cresson au gingembre 30 €

VIANDES

Longe de veau et crème d'artichauts à l'ailet, artichauts violets en deux cuissons et jus de veau légèrement parfumé aux anchois 31 €

Suprême de volaille du Périgord farci d'un pesto à l'ail des ours, pommes paillason aux trompettes des morts et mousseline de fèves 28 €

Pavé de bœuf façon Rossini : pièce de bœuf et escalope de foie gras poêlé, rouleaux de pommes de terre à la graisse de canard 36 €

Pomme de ris de veau croustillante et moelleuse, purée de pomme de terre,
jus de veau réduit 39 €

Magret de canard poêlé et bâtonnets de rhubarbe pochée, gel d'hibiscus, betterave
rôtie et poudre de citron 29 €

Origine des viandes : France

FROMAGES

Assiette de quatre fromages et ses accompagnements 9 €

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille Bourbon, croustillant de cheveux d'ange au praliné de
cacahuètes, glace vanille et caramel de cacahuète 9,50 €

Pastilla de gâteau de semoule aux raisins secs imbibés au rhum, crémeux au miel et
mousse mascarpone à la fleur d'oranger, gel d'agrumes 9,50 €

Fraises et mousse au thé noir parfumée aux fruits rouges enrobée de chocolat
blanc et de pralines roses, sorbet fraises et coquelicot 9,50 €

Entremet kiwi et amande, compotée de kiwi et ganache montée au chocolat blanc
et au kiwi, biscuit et feuillantine amande, sorbet kiwi 11,00 €

Ganache au chocolat noir et à la Chartreuse, croustillant aux céréales et sésame,
crème anglaise à la Chartreuse, crumble cacao et sorbets aux herbes 11,00 €

*Certains produits dans nos recettes peuvent être allergisants (céréales contenant du gluten,
fruits à coques, arachides, graines de sésame, crustacés, poissons, mollusques, céleri,
œufs, lait, soja, moutarde).*

N'hésitez pas à nous demander notre carte des allergènes.

MENU RETOUR DU MARCHE (hors boissons)

entrée et plat ou plat et dessert 21 euros

entrée plat et dessert à 25 euros

Entrée du jour

* * * * *

Plat du jour

ou

Tartare de bœuf, pommes frites et salade verte

* * * * *

Dessert du jour

* * * * *

*Menu servi uniquement au déjeuner
du lundi au samedi, hors jours fériés*

*Ce menu vous est proposé avec le fromage
avec un supplément de 8 euros*

MENU PETIT GASTRONOME (jusqu'à 10 ans)

à 16 euros

Pavé de merlu ou filet suprême de volaille à l'ail des ours
accompagné de purée de pommes de terre et de petits légumes

* * * * *

Crème brûlée à la vanille et praliné de cacahuète, glace vanille

ou

Fraises et mousse au thé aux fruits rouges, sorbets fraises et coquelicot

FORMULE D'HERCULE (hors boissons)

Entrée et plat ou plat dessert 38 euros

Entrée, plat et dessert 42 euros

Pressé de champignons bruns et salade de céréales aux noisettes, copeaux de parmesan et jambon Ibérique, pickles d'oignons rouges

ou

Filet de maquereau grillé à la flamme, chèvre frais au piment d'Espelette et gaspacho de petits pois légèrement mentholé

* * * * *

Pavé de merlu et poêlée d'asperges blanches, poutargue râpée, pousses d'épinards et émulsion au lait d'amandes

ou

Suprême de volaille du Périgord farci d'un pesto à l'ail des ours, pommes paillason aux trompettes des morts et mousseline de fèves

* * * * *

Crème brûlée à la vanille Bourbon, croustillant de cheveux d'ange au praliné de cacahuètes, glace vanille et caramel de cacahuète

ou

Pastilla de gâteau de semoule aux raisins secs imbibés au rhum, crémeux au miel et mousse mascarpone à la fleur d'oranger, gel d'agrumes

* * * * *

*Ce menu vous est proposé avec le fromage
avec un supplément de 8 euros*

MENU DU TERROIR (hors boissons)

à 46 euros

Foie gras de canard mi-cuit de la ferme de Jaunour, fraises marinées
au vinaigre balsamique blanc et socca à l'ail noir

* * * *

Magret de canard poêlé et bâtonnets de rhubarbe pochée, gel d'hibiscus,
betterave rôtie et poudre de citron

* * * *

Fraises et et mousse au thé noir parfumée aux fruits rouges enrobée de chocolat
blanc et de pralines roses, sorbet fraises et coquelicot

* * * * *

*Ce menu vous est proposé avec le fromage
avec un supplément de 8 euros*

MENU GOURMAND (hors boissons)

à 54 euros

Huîtres, coques et crevettes grises sur un crémeux de chou-fleur, œufs de truite,
citron confit et écume de fenouil

ou

Fricassée d'asperges vertes et de morilles, mousseline de volaille et brunoise
d'anguille fumée, crème de morilles parfumée au vin jaune

* * * * *

Lieu jaune cuit à la nacre, brunoise de poulpe, céleri comme un risotto et
avocat grillé, gel de mandarine et coulis de cresson au gingembre

ou

Longe de veau et crème d'artichauts à l'aillet, artichauts violets en deux cuissons
et jus de veau légèrement parfumé aux anchois

* * * * *

Entremet kiwi et amande, compotée de kiwi et ganache montée au chocolat blanc
et au kiwi, biscuit et feuillantine amande, sorbet kiwi

ou

Ganache au chocolat noir et à la Chartreuse, croustillant aux céréales et sésame,
crème anglaise à la Chartreuse, crumble cacao et sorbets aux herbes

* * * * *

*Ce menu vous est proposé avec le fromage
avec un supplément de 8 euros*