

DIX

ENTRÉES

Céviche de cabillaud, "leche del tigre" (lait de coco, citron vert, piment d'Espelette), tartare de courgettes et framboises fraîches, €13

COD ceviche, "leche del tigre" (cocomilk, lime, Espelette chili), courgette tartare, fresh raspberries €13

Burrata des Pouilles, pêches blanches pochées au romarin, pesto de pistache, herbes fraîches, €14

Burrata with white peaches poached in rosemary syrup, a pistachio pesto, and fresh herbs, €14

Tortellini de ricotta et piquillos, eau de tomates & basilic, €12 (V)

Tortellini stuffed with ricotta cheese and piquillos peppers, served in a tomato & basil broth, €12 (V)

PLATS

Coeur de filet de boeuf bio de Bergerac, gratin de pommes de terre au comté AOC 18 mois,

jus de veau à la moutarde violette de Brive, 33€

Organic tenderloin beef filet from Bergerac, potato gratin with 18-month aged comté, a red grape mustard & veal jus, 33€

Steak de thon Akimi, ratatouille provençale, vinaigrette balsamique et pesto basilic, €27

Pan-fried Akimi tuna steak with ratatouille, a balsamique dressing, and basil pesto, €27

Chou-fleur rôti aux épices douces, houmous de pois-chiches, oignons rouges en pickles, crème de concombres et noix de cajous, dukkah noisettes, €18 (V)(Vg)

Cauliflower roasted in mediterranean spices, served with a chickpea hummus, pickled red onions, a cucumber & cashew cream, and hazelnut dukkah, €18 (V)(Vg)

Filet mignon de cochon Ibérique, mousseline d'artichauts bretons, girolles fraîches,

jus de veau tranché à l'huile d'olive bio Kalios, noisettes torréfiées, €25

Iberico pork tenderloin fillet with an artichoke puree, girolles mushrooms, and a veal jus infused with olive oil, and toasted hazelnuts, €25

DESSERTS

Ganache chocolat noir 65%, chantilly vanille, biscuit crumble, sauce chocolat, €8

Dark chocolate ganache, vanilla chantilly cream, crumble biscuit and a chocolate sauce, €8

Fraises du Périgord poêlées au beurre salé, confiture de poivrons rouges, glace au yaourt, €8

Perigord strawberries pan-fried in salted butter with a red pepper jam, and yogurt ice cream, €8

Assiette de fromages:

Brie de Meaux, Le Montastruc (fromagerie d'Eyssal), trappe d'Echourgnac, chutney d'abricot, €9

Local cheese from nearby Lamonzie Montastruc, Trappe d'Echourgnac (made with a walnut liqueur), and brie de Meaux served with an apricot chutney, €9