

Les Planches / Sharing Boards (for 3 to 4 people)

- **Planche de charcuteries artisanales et maison** (*Chorizo, saucisson, bœuf, volaille...*)
– 21,00 €
Artisanal and homemade cured meats (chorizo, dry sausage, beef, poultry...)
 - **Planche de légumes frais en Pic-up & sandre fumé** – 21,00 €
Fresh vegetable sticks with smoked pike-perch
 - **Planche mixte : fromage, charcut', sandre & légumes** – 29,00 €
Mixed board: cheese, charcuterie, smoked pike-perch and vegetables
-

Les Entrées / Starters – 9,90 €

- **Ceviche maison à la framboise** (*poisson selon arrivage*)
Homemade raspberry ceviche (fish depending on availability)
 - **Poireaux vinaigrette revisités**
Revisited leeks in vinaigrette, mustard ice, garlic crumble from Tarn
 - **Œuf cocotte au foie gras & magret de canard**
Baked egg with foie gras and duck breast
 - **Focaccia maison aux légumes, pesto, roquette & œuf presque parfait**
Homemade focaccia with vegetables, pesto, arugula and soft-boiled egg
 - **Tartare de veau iodé aux herbes fraîches du jardin** (*peut être servi en plat*)
Iodized veal tartare with fresh garden herbs (available as a main course)
-



Salade XL façon Niçoise / XL Niçoise-Style Salad – 17,50 €

Salade, sandre fumé, tomate, fèves, radis, artichauts, cébettes, olive...

Salad, smoked pike-perch, tomatoes, broad beans, radishes, artichokes, spring onions, olives...

Les Plats / Main Dishes – 22,90 €

- **Burger Limousin au poulet pané**
Breaded chicken burger with St Anja cheese, salad, aioli, tomato and homemade fries
- **Pavé de bœuf façon Rossini (200g)**
Rossini-style beef steak (from Chez Sam in Masseret) with duck fat fries
- **Filet de sandre de Haute-Vienne, citron & légumes frais**
Roasted pike-perch fillet (100g – Aquaverdier), lemon and seasonal vegetables
- **Wok de légumes frais**
Wok of fresh vegetables: peas, snow peas, carrots, shiitake, fennel, potatoes, baby greens, broad beans
- **½ magret de canard, sauce Sangria & carottes glacées**
½ duck breast with sangria sauce and glazed carrots
- **Ris de veau aux morilles, tagliatelles fraîches – +7,00 €**
Sweetbreads with morel mushrooms and fresh tagliatelle (supplement)

Fromage / Cheese – 7,90 €

Planche de 3 fromages sélection Locavore, salade
Plate of 3 selected local cheeses, with salad

Desserts – 11,00 €

(Choix à effectuer lors de la commande / Please choose when ordering)

- **Tarte au citron de Cédric**
Cédric's famous lemon tart
- **Double chocolat chaud/froid, moelleux & sorbet**
Hot & cold chocolate duo: molten cake and sorbet

- **Porcelaine aux fruits frais et givrés** (*abricots, pêches, fraises*)
Chilled porcelain bowl of apricots, peaches and strawberries
- **Coque en chocolat à la fraise de Dordogne et au basilic**
Chocolate shell with Dordogne strawberries and basil
- **Café très gourmand – +6,00 €**
Gourmet coffee with a tasting selection (supplement)
- **La surprise du chef**
Chef's surprise dessert

ENJOY !