



MENU DECOUVERTE

Soir, Week-end et jours fériés

LA LANGUE DE BOEUF LIMOUSIN HOMMAGE À MA GRAND MÈRE

Confite 6h - Poutargue - Foie gras

LA SAINT JACQUES D'ERQUI

Juste nacrée - Salsifis - Chataigne

LE VEAU DE LAIT SOUVENIR D'UN VITELLO TONNATO

Cru et cuit - Anchois - Câpres - Cajou

LA BLETTE DE LA COTE À LA FEUILLE

Raviole ouverte - Persillade - Citron confit

LE MERLU DE LIGNE

Confit lentement - Poireaux brulés - Coulis végétal

LE MAGRET DE CANARD DE CHEZ DIDIER COTTE

Cuit sur la peau - Betterave - Jus de viande

LE CELERI RAVE

Rôti au beurre de sauge - Oignons - Praliné

LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS À LA CARTE - 14€

LE KIWI

Cru et cuit - Fromage blanc - Tagète

LE CHOCOLAT NOIR VALRHONA

Crèmeux chocolat - Celeri branche - Poivre Kampot rouge

LE BABA GAULOISE

Le traditionnel baba infusé à la Gauloise - Crème Vanille

Menu 3 séquences 56€

Accord Mets et Vins 2 accords 16€ - 3 accords 24€



MENU INSTINCT

Midi et soir du Mercredi au Samedi
et Dimanche midi

Composé des inspirations du Chef, laissez-vous guider.
Ce moment doit être choisi par l'ensemble de la table, faites nous
seulement part de vos éventuelles allergies et intolérances.

6 séquences - 82€

4 accords vin - 36€

6 accords vin - 51€

MENU ENFANT

(- de 12 ans)

LA VOLAILLE

Façon cordon bleu maison - Mousseline de pomme de terre - Jus

LE CHOCOLAT

En bâtonnet façon "Magnum" Vanille Chocolat

Plat + dessert - 19€

Prix net service compris

MENU DU 31 DECEMBRE 2025

Menu unique, choisi par l'ensemble de la table,
faite nous seulement part d'éventuelles
intolérances ou allergies

LA TRUITE DE DORDOGNE

Gravlax de truite de Dordogne - Pomme de terre - Haddock fumé

LE FOIE GRAS DE CANARD DE CHEZ DIDIER COTTE

Foie gras mi-cuit - Brioche - Chutney pomme vinaigre

LA SAINT JACQUES BRETONNE

Juste snackée - Salsifis rôtis - Écume de corail

LE CANARD DES MONTS DE BLOND

Le Magret cuit sur la peau - Betterave - Jus de canard

BLEU DES CAUSSES - POIRE

Léger et onctueux - Poire caramélisé

LA POMME DU LIMOUSIN

Comme une Pavlova - Pomme - Vanille - Sarrasin

LE CHOCOLAT NOIR 64%

Façon "Snickers" - Chocolat - Caramel - Pop Corn

Menu 7 séquences 109€

4 accords vin 40€

7 accords vin 70€

Prix net service compris

MENU DU 1ER JANVIER 2026

Menu unique, choisi par l'ensemble de la table,
faite nous seulement part d'éventuelles
intolérances ou allergies

LE FOIE GRAS DE CANARD DE CHEZ DIDIER COTTE

Foie gras mi-cuit - Brioche - Chutney pomme vinaigre

LA SAINT JACQUES BRETONNE

Juste snackée - Salsifis rôtis - Écume de corail

LE CANARD DES MONTS DE BLOND

Le Magret cuit sur la peau - Betterave - Jus de canard

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS (SUP 14€)

LA POMME DU LIMOUSIN

Comme une Pavlova - Pomme - Vanille - Sarrasin

LE CHOCOLAT NOIR 64%

Façon "Snickers" - Chocolat - Caramel - Pop Corn

Menu 5 séquences 79€

3 accords vin 30€

5 accords vin 50€

Prix net service compris