

La Carte



Ici régalez-vous
avec des produits
frais et locaux cuisinés
quotidiennement avec amour

Salades

Salade Vegetale 16€

Salades mixtes, légumes de saison,
toasts de tapenade, noix,
vinaigrette au miel

Salade Sarladaise 22€

Foie gras mi cuit au torchon,
magret séché maison, toast de
cabécou rôti, salades mixtes,
pickles de légumes, noix,
vinaigrette au Monbaziliac

Salade D'eau Douce 19€

Gravelax de truite du ruisseau
de l'Inval, mousse de fromage
Templier fumé au foin, pickles
de légumes, vinaigrette
herbacée, salades mixtes et
croûtons

Tapas des Compagnons

À partager à l'apéritif - À l'ardoise

L'assiette de L'innocent

Menu Enfant (-12 ans)

Toasts de rillettes d'oie
Filets de volaille panés
Pureé du chef
Compote maison

14€

Menu Retour de Campagne

Entrée, Plat 32€

Entrée, Plat, Dessert 39€

Plat, Dessert 28€

Entrées 14€

Foie Gras Rustique +4€

Foie gras IGP, mi-cuit au
Monbazillac au torchon,
toasts et chutney du moment

Corne d'abondance

Chausson croustillant aux Légumes,
pignons de pins et sauce Mornay à la
buche de chèvre du Périgord

Gaspacho vert et Burratina

Potage froid à base de concombre,
ail, pomme "granny smith",
poivrons verts, et granola salé

Chaudron de Campagne

Œuf, crème fraîche d'Isigny, et
champignons cultivés à "Campagne"

Plats 22€

Magret Fermier Flambé

Magret fermier servi rosé, jus
corsé, flambé minute (ou pas)
à la "liqueur inconnue"

Poisson Rôti Entier

Truite des eaux de l'Inval, rôti avec
un risotto de petit épeautre, sauce
beurre blanc, huile d'herbes

Cuisse D'oie confite

Cuisse d'oie fermière confite
et huile de romarin

Travers de cochon Gaulois

Travers de cochon fermier cuit 8
heures à basse température dans une
marinade miel, tomate, moutarde

**Nos viandes sont accompagnées de
différents légumes anciens, cuisinés et
texturés selon l'humeur du chef*

Desserts 8€

Brioche Perdue

Servie avec un caramel au beurre
salé et une crème montée aux
poivres et baies torréfiées

Tartelette poire amande

Crème amandine et brunoise
de poire pochée à la verveine,
coulis de pâte de fruits.

Mousse de la Reine +1€

Mousse au chocolat sans sucre,
piment d'Espelette, gruë de
cacao et brisures de crêpes

Tarte Verjus déstructurée façon "Citron Meringuée"

Crumble, crème de verjus et
crème de citron au romarin,
meringue française