



**Menu enfant
jusqu'à 10 ans
14 euros**

**Plat:
selon l'inspiration du chef**

**Dessert:
Fondant au chocolat
ou
Tiramissu**

Menu des Griffons

Menu complet 44 €

Entrée+ Plat 34 €

Plat+Dessert 31 €

ENTRÉE

Foie gras mi- cuit IGP du Périgord, pruneau confit au vin de bergerac,brunoise de Pommes aux oranges et gelée de Sureau

16 Euros

Mousseline de Saumon et son gravelax, mousse légère au Wasabi

16 EUROS

Ris de veau laqués aux saveurs d'Asie, accompagnés de caviar d'aubergine et tomates confites au saké

17 EUROS (+2 EUROS DANS LE MENU)

PLAT

Magret rôti IGP du Périgord*, carottes jaunes à la fleur d'oranger et légumes croquants

22 EUROS

Souris d'agneau confite basse température dans son jus corsé, accompagnée de sa farandole de légumes

23 EUROS

Pavé de Cabillaud cuit à la graisse de canard accompagné de son risotto au citron confit

21 EUROS

Ris de veau laqués aux saveurs d'Asie, accompagnés de caviar d'aubergine et tomates confites au saké

26 EUROS (+ 4 EUROS DANS LE MENU)

Nos viandes sont d'origine Française et/ ou U.E.

Menu des Griffons

Menu complet 44 €

Entrée+ Plat 34 €

Plat+Dessert 31 €

DESSERT

Crème brûlée finement parfumée à la cardamome
12 EUROS

Tiramisu au café, speculos, pointe de caramel
12 EUROS

Moelleux au chocolat accompagné de sa crème
anglaise et chantilly
12 EUROS

Café ou thé gourmand et ses quatre
gourmandises
13 EUROS

Menu des Griffons

Exclusivement à la carte

BROUILLADE DE TRUFFE D'ÉTÉ ET SA SALADE
VERTE
22 EUROS

SALADE PÉRIGOURDINE AVEC SON MAGRET
SÉCHÉ, SES CROUTONS, SES TOMATES, SES
GESIERS, ET SON FOIE GRAS DE CANARD MAISON
IGP PÉRIGORD
24 EUROS

SALADE DE CABECOU CHAUD À L'HUILE DE
NOIX, CERNEAUX DE NOIX, CROUTONS, TOMATES
CONFITES ET JAMBON DE PAYS
20 EUROS

