



ENTRÉES

Soupe gourmande du Bistrot	19 €
Œuf en meurette	22 €
Crevettes roses et avocat, sauce cocktail	26 €
Véritable salade périgourdine	28 €
Terrine de foie gras de canard	32 €
Huîtres spéciales d'Isigny n°3	6 huîtres 15 € 9 huîtres 22 € 12 huîtres 28 €

PLATS

L'Incomparable coquillettes jambon truffe de Madame <i>Pâte de truffe d'été 73%</i>	32 €
Joue de boeuf longuement braisée, tagliatelle fraîches	34 €
Belle côte de porc du Cantal, sauce charcutière, pommes de terre confites	38 €
Suprême de volaille rôti, purée au beurre, jus lié en son puits et ail confit	38 €
Saint-Jacques poêlées, fondue de poireaux, sauce Noilly Prat	46 €
Tronçon de turbot cuit sur l'arête à la grenobloise, tombée d'épinards, pommes vapeur	54 €

ACCOMPAGNEMENTS

- Tagliatelle fraîches au beurre
- Pommes de terre confites
- Tombée d'épinards
- Fondue de poireaux
- Salade mesclun
- Purée de pommes de terre
- Poêlée automnale de légumes

8€

Truffe fraîche d'automne <i>Les 10 grammes finement tranchés devant vous</i>	17 €
--	-------------

FROMAGES ET DESSERTS

L'assiette de fromages affinés de la Laiterie des Marches	16 €
Pots glacés de Lucas <i>Vanille, Caramel & Noix de pécan</i> Glace vanille, marbrage caramel, noix de pécan caramélisées Chocolat noir & Noisette pralinée Glace chocolat, coulis chocolat noir, croustillant noisette-praliné Fraise & Citron vert Glace fraise, coulis citron vert, streusel	12 €
Chariot des créations du Chef Lucas Choquel Au gré de son inspiration, présentées par notre équipe.	14 €
Carpaccio d'ananas Sirop de cardamome verte	14 €