

MENU CARTE LES GLYCINES

Un Plat – Un Dessert Ou Une Entrée – Un Plat	39€
	
Une Entrée, un Plat et un Dessert	49 €

POUR COMMENCER

Saumon Sauvage Fumé par nos soins,
Wasabi et Pousses d'Epinards

Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Poudre de Mendiant,
Granité de Champagne à la Pêche de Vigne

Caillé de Vache Fermier aux Légumes du Potager
Confits à l'Huile d'Olive "Taggiasca",
Mesclun, Jus de Roquette et Vieux Vinaigre Balsamique

Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée,
Compotée de Fruits Rouges à l'Hibiscus (Supplément 4 €)

Queues de Langoustines et Bouillon Epicé
Infusé aux Herbes façon "Thai" (Supplément 3 €)

Risotto Carnaroli aux Truffes Noires du Périgord,
Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée (Supplément 6 €)

LA MER

Dos de Cabillaud Rôti, Bouquetière de Légumes du Potager,
Marinière aux Olives Cassées

Dos de Merlu de "Petit Bateau" de Saint Jean de Luz, Braisé,
Compotée de Tomates, Oignons et Gingembre

Noix de Coquilles Saint Jacques à la Plancha,
Crèmeux de Potiron et Velouté de Noisettes, Truffes d'Eté (Supplément 5 €)

Bar de Ligne Rôti à la Verveine,
Mousseline de Carottes du Potager au Laurier (Supplément 6 €)

LA TERRE

Pièce de Bœuf Limousine au Sautoir,
Échalotes Confites et Vrai Jus Corsé

Poitrine d'Oie Poêlée aux Figs Caramélisées,
Frite de Polenta Croustillante aux Cèpes

Filet d'Agneau du Quercy Rôti au Romarin,
Barigoule d'Artichauts et d'Oignons doux du Potager *(Supplément 6 €)*

Noix de Ris de Veau Braisée en Cocotte, Mousseline de Topinambours,
Jus aux Truffes Noires du Périgord *(Supplément 9 €)*

Carré de Veau Fermier Rôti en Cocotte à la Sauge et Jambon de Pays,
Jus aux Mousserons *(Supplément 6 €)*

FROMAGE

Cabécou Fermier de Rocamadour, Jeunes Pousses à l'Huile de Noix

Tomme De Vache Fermière Du Pays, Confiture De Tomate Verte

POUR FINIR EN DOUCEUR

Framboises du Pays et Emulsion de Violette en Transparence

Poire et Figs Rôties aux Epices, Glace au Fromage Blanc

Baba à la Fleur d'Oranger et vieux Rhum à notre façon,
Crème Fouettée à la Vanille Bourbon

Dégustation de Chocolat pour Amateur de Cacao *(Supplément 3 €)*

Déclinaison autour de la Fraise Mara des Bois du Périgord *(Supplément 3 €)*