

HÔTEL & SPA



LE SPLENDID

"Nos éleveurs, artisans et producteurs locaux sont les acteurs passionnés de cette représentation gourmande. Toutes nos équipes vont leur donner la réplique pour vous mijoter une mise en scène aux petits oignons..."
Notre Pain est élaboré de manière artisanale par Anne Cécile Barbier notre boulangère "Les chemins du Pain" à Cauneille. Elle travaille les farines Bio et privilégie les fermentations lentes, l'éthique et la tradition...!

ENTREES

Courge rôtie au curry, crumble de quinoa, mousseline de haricots,
émulsion de châtaigne au whisky 12€

Truite marinée à l'huile fumée, glace wasabi et jeunes pousses de moutarde 14€

Foie gras mi-cuit de la "Jean Sarthe", chutney de fruits secs, pain des écureuils toasté 18€

SALADES

Salade César volaille : romaine, sauce césar, copeaux de parmesan, croûtons, filet de volaille
fermière pané, tomates confites 16€

Salade Niçoise : mesclun, radis, céleri, poivrons, tomates, oeuf dur, thon confit, olives, anchois,
croûtons 16 €

Salade Périgourdine : frisée à l'huile de noix, croûtons, foie gras, gésiers confits, magret séché,
cabécou pané, Granny Smith 18€

