



La TABLE de Puymartin

Carte

Réalisé par le chef

Aurélien Christ

Entrées

- Foie gras mi-cuit maison
Chutney, Mangue, gingembre
- Gaspacho de Tomate
rôties, émulsion
- Burrata, Pesto
- Gravlax de truite de l'Inval,
crème acidulée, wakame et
Pickels

15€

7€

9€

Nos Plats

- Magret de canard grillé sur peau
citron confit, sésame et petit
pois 19 €
- Côte de cochon du Périgord (400g) au
brasero sauce Morilles, Pommes de
terres grenailles 24 €
- Filet de bar grillé cocotte de
légumes sauce coco curry 19 €
- Salade César et son poulet fermier au
braséro option Végétarien Halloumi 16 €

Desserts

- La Dame blanche 7 €
- Tartelette citron meringué 8 €
- Cake noix du Périgord 6 €

Réservez votre table

06-30-69-22-21

aurelchrist24@gmail.com

Menu Enfant

- Poulet fermier grillé,
pommes de Terre
- Coupe de fraises chantilly
- ou Compote de pomme

11 €