

FORMULES MENU

VIANDE OU POISSON + FROMAGE OU DESSERT	26€
ENTRÉE + VIANDE OU POISSON	30€
ENTRÉE + VIANDE OU POISSON + FROMAGE OU DESSERT	35€
ENTRÉE + VIANDE OU POISSON + FROMAGE + DESSERT	40€

ENTRÉES AU CHOIX

⟨ TERRINE DE FOIE GRAS IGP PERIGORD MAISON

⟨ DÉS DE TRUITE FUMÉE, GUACAMOLE FROMAGE FRAIS ET CIBOULETTE

⟨ PANA COTTA ET CROUSTILLANT DE CABÉCOU, SALADE VERTE

POISSONS AU CHOIX

⟨ PANACHÉ DE LA MER (SAINT JACQUES, GAMBAS, POISSON DU MOMENT)

⟨ NOIX DE SAINT JACQUES A LA HONFLEURRAISE

VIANDES AU CHOIX

⟨ PORCELET BASSE TEMPÉRATURE, POTÉECHOX VERT SAUCE CHAMPIGNONS

⟨ CUISSE DE CANARD SAUCE AU POIVRE
AVEC HARICOTS COUENNES OU ASSORTIMENT DE LÉGUMES

⟨ AGNEAU DE 7 HEURES, POIS CHICHEET CAROTTE ROTI

DESSERTS AU CHOIX

LES DESSERTS SONT À COMMANDER AU DÉBUT DU REPAS, MERCI.

 ⟨ COUPES DE FRAISES CHANTILLY (SELON LA SAISON)

 ⟨ TARTE TATIN GLACE VANILLE

 ⟨ CRÈME BRULÉE À LA NOIX DU PÉRIGORD

 ⟨ PROFITEROLES VANILLE NOISETTE SAUCE
 CHOCOLAT PRALINÉ ET CHANTILLY

⟨ DEUX BOULES DE GLACE AU CHOIX AVEC CHANTILLY

 TOUS NOS PLATS "FAITS MAISON" SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.