

## 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 MI CUIT IGP PERIGORD
- ⟨ DÉS DE TRUITE FUMÉE, BROCAMOLE FROMAGE FRAIS
- ⟨ CROUSTILLANT DE CABÉCOU, SOUPE D'ÉPINARDS

### POISSONS AU CHOIX

- ⟨ PANACHÉ DE LA MER (SAINT JACQUES, LANGOUSTINE, POISSON DU MOMENT)
- ⟨ NOIX DE SAINT JACQUES A LA HONFLEURRAISE  
RIZ ROUGE DE CAMARGUE

### VIANDES AU CHOIX

- ⟨ QUASI DE VEAU , ÉCHALOTES CONFITES SAUCE AU POIVRE  
POLENTA AUX LÉGUMES
- ⟨ CUISSE DE CANARD  
AVEC HARICOTS COUENNES **OU** ASSORTIMENT DE LÉGUMES
- ⟨ VÉRITABLE ÉFFILOCHER D'AGNEAU DE 7 HEURES, JARDINIÈRE DE LÉGUMES

### DESSERTS AU CHOIX

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



- ⟨ SOUPE DE FRAISES MELBA (*SELON LA SAISON*)
- ⟨ TARTE TATIN GLACE VANILLE
- ⟨ CRÈME BRULÉE À LA NOIX DU PÉRIGORD
- ⟨ PROFITEROLES VANILLE NOISETTE SAUCE  
CHOCOLAT PRALINÉ ET CHANTILLY
- ⟨ FLAN PATISSIER
- ⟨ DEUX BOULES DE GLACE AU CHOIX AVEC CHANTILLY



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