
PROPOSITION DE MENU 4 PLATS

49.50 € (*entrée-poisson-plat-fromage*), dessert par le pâtissier de votre choix

LES ENTRÉES

Salade Périgourdine

Ou

Terrine de Foie gras Mi- Cuit & Chutney de Figues

Ou

Croustillant de Pommes de Terre au Saumon Mariné à l'Huile d'Olive, Cébettes
& Jus d'Agrumes

Ou

Tartare d'Avocat au Jambon de Canard & Dentelle de Parmesan

LES POISSONS

Pavé de Saumon aux Herbes Fraîches

Ou

Filet de Daurade Grillée à l'Huile d'Olive & Porto

Ou

Brochette de Gambas & St Jacques aux Champignons & Vinaigre Balsamique

Ou

Morue Fraîche aux Petits Légumes & Parfum d'Asie

LES VIANDES

Spie de Veau, Sauce Forestière

Ou

Magret de Canard au Miel aux Fruits de Saison

Ou

Canette Rôtie aux Fruits de Saison

Ou

Carré d'Agneau en Croûte d'Herbes

Accompagnements

*Fagots de haricots verts au lard grillé, tomates cocktail grillées, gratin dauphinois ou écrasé de
pommes de terre*

LES FROMAGES

Trio de Fromages

(Au choix : Bleu d'Auvergne, Brie, St Nectaire, Cantal, Chèvre)

Ou

Chèvre Chaud & Salade à l'Huile de Noix

