

MENU SAVEURS - 31 €

ENTREES

Asperges vinaigrettes, lardons grillés, sauce gribiche, crumble noisette OU

Salade de chèvre chaud pané, jambon noir du Périgord OU

Royale de carottes, rillettes de truit entre deux biscottes, sauce vierge OU

Terrine de foie gras de canard, gelée aux Monbazillac, confit d'oignons - Suppl. 6 €

PLATS

Brochette de volaille mariné au soja, crevettes, vermicelles de riz OU

Poisson du moment suivant arrivage OU

Steack de gigot d'agneau grillé beurre maître d'hôtel OU

Confit de canard, pommes de terre persillées OU

Entrecôte grillée, sauce au vin de Bergerac, légumes du moment - Suppl. 6 €

DESSERTS

Cabécou du Périgord, pain grillé, petite salade, miel OU

Flan pâtissier aux pruneaux OU

Vacherin aux fraises OU

Pain perdu, glace vanille OU

Crèmeux chocolat noir, biscuit aux noix, crème mascarpone OU

Dessert avec alcool (voir la carte) - Suppl. 2 €

Prix net toutes taxes et service compris boissons non comprises

Une carafe d'eau potable peut vous être servie gracieusement, en accompagnement d'une consommation.