

MENU A 42 €uros

LE FOIE GRAS DE CANARD « De L'Hostellerie »
« Servi avec son Chutney aux Pommes, Figues et Abricots Secs »
« Ets Thocaven Dominique - Producteur Gaveur au Vigan »

OU

LE SALADE DU PÊCHEUR
« Saumon Label Rouge Ecosse et Lotte Petit Bateau »
« Petite Salade et Sauce froide au Coriandre »

LA QUEUE DE LOTTE RÔTIE
« A l'américaine et ses écrevisses »

OU

LE FILET DE BŒUF « Périgueux »
(Viande Origine France : Race Limousine)
« Ets Meyssac Viandes à Meyssac en Corrèze »

LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINES

LE DESSERT AU CHOIX CI-DESSOUS

Dessert à Commander en Début de Repas

Le Pavé au Chocolat Noir et Caramel
« Servi chaud accompagné de son Sorbet Griotte
et d'un dé de ROGOMME, le vin de dessert du Château de Chambert »

OU

Le Sabayon à l'Ananas Rôti
« Au Monbazillac et Pralin »

Les Desserts du Menu à 27 et 34 €