

MENU A 42 €uros

LE FOIE GRAS DE CANARD « De L'Hostellerie »
« Servi avec son Chutney aux Pommes, Figues et Abricots Secs »

OU

LA SALADE AUX NOIX DE SAINT-JACQUES
ET QUEUES DE LANGOUSTINES
« Assaisonnée au Vinaigre de Framboises »

LA QUEUE DE LOTTE « à l'Américaine »
« et ses Ecrevisses »

OU

LE FILET DE BŒUF « Périgueux »
(Viande Origine France : Race Limousine)

LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINES

LE DESSERT AU CHOIX CI-DESSOUS
Dessert à Commander en Début de Repas

L'Aumônière Soufflée aux Framboises

OU La Terrine Glacée aux Pruneaux à l'Armagnac

OU La Tartelette à l'Ananas « Façon Tatin »

Et sa Quenelle de Crème Glacée à la Confiture de Lait et Sel de Camargue

Les Desserts du Menu à 26 €