

MENU – CARTE du MOMENT

Entrée + Plat + Dessert = 32 €

Entrée + Plat + Plateau de Fromages = 35 €

Entrée + Plat = 27 € Plat + Dessert = 25 € Plat + Fromages = 28 € Entrée + Dessert = 20 €
Entrée = 14 € Plat = 19 € Dessert = 10 € Supplément Fromage aux différentes formules = + 9 €

LA TERRINE MAISON « Cuite au Four », et ses Condiments.
« Accompagnée de sa Compote d'Oignons et Raisins Secs au Vin de Cahors »

OU

LA SALADE DU MOMENT
« Poire Confite, Chutney à la Mangue, Châtaignes,
Filet de Poulet Fermier Fumé Maison; assaisonnée au Vinaigre de Cidre »

LE FILET D'OMBLE CHEVALIER
« Son Risotto, Sauce Blanche au Noilly Prat et Amandes Grillées »

OU

LA SUGGESTION DU JOUR

LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINES

OU

LE DESSERT AU CHOIX ci-dessous
Dessert à Commander en Début de Repas

Le Sabayon aux Poires fraîches au Vin Moelleux de Monbazillac

Le Parfait Glacé au Café
Et Son Biscuit Roulé Craquant

Le Gâteau au Chocolat Noir Guayaquil
Et à la Crème de Marron Fondante