

MENU – CARTE du MOMENT

Entrée + Plat + Dessert = 33 €

Entrée + Plat + Plateau de Fromages = 36 €

Entrée + Plat = 28 € Plat + Dessert = 26 € Plat + Fromages = 29 € Entrée + Dessert = 21 €
Entrée = 15 € Plat = 20 € 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

« Petits Cannellonis de Poivrons Doux Farcis à la Duxelles de Champignons;
Fines Lamelles de Betterave et Crème glacée au Cabécou »

LE COQ AU VIN BLANC DE BERGERAC

« Servi en Croûte de Pâte Feuilletée »

OU

LE FILET DE LIEU JAUNE

« Crème de Shiatsu et Beurre Blanc aux Agrumes »

OU

LA SUGGESTION DU JOUR

LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINES

OU

LE DESSERT AU CHOIX ci-dessous

Dessert à Commander en Début de Repas

L'Entremet Meringué au Mascarpone et Premières Fraises
Sorbet au Citron Vert et Gingembre Confit

Le Délice Glacé à la Liqueur Fraîche aux Arômes de Menthes
« Liqueur Le Green par Louis Roque »

Le Gâteau au Chocolat Noir Guayaquil
Et son Coulis à l'Orange Sanguine

