

MENU – CARTE du MOMENT

Entrée + Plat + Dessert = 35 €

Entrée + Plat + Plateau de Fromages = 39 €

Entrée + Plat = 30 € Plat + Dessert = 28 € Plat + Fromages = 31 € Entrée + Dessert = 23 €
Entrée = 16 € Plat = 21 € Dessert = 10 € Supplément Fromage aux différentes formules = + 10 €

LA BALLOTINE DE DINDE

« Au Foie Gras d'Oie et Porc Fermier du Sud-Ouest »
« Compote d'Oignons au Porto Blanc »

OU

LA SALADE DE SAISON

« Aux Gnocchis de Loup de Mer, Tomates Confités »
« Sauce Froide Crémeuse au Yaourt »

LE FILET DE CANETTE RÔTIE

« Sauce aux Baies de Cassis et Légumes de Saison »
« Ets Volaille Dumas – à Aubas en Dordogne »

OU

LE FILET D'OMBLE CHEVALIER

« A la Crème de Tourteau Grillé »

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 Chaud Froid à la Meringue Fraîche et Sorbet Framboise

Le Sablé aux Fraises et son Crémeux au Citron Vert

Le Gâteau aux Noix du Périgord « Fondant et Moelleux »

L'Assiette de Fraises Fraîches du Pays au Sucre ou Chantilly
« Mr & Mme Bordes, Producteur à Saint-Chamarand »