



Menu traditionnel

Prix :62,00€

Le Plateau de fruits de mer
Ou salade périgourdine

Entrées

Filet de saumon poché au beurre blanc
Ou croustade de noix de saint jacques
Ou filet de saint pierre à l'oseille
Ou cassolette de saint jacques a la crème
Ou coquille saint jacques a la Bretonne

Trou normand

Sorbet à la pomme & calvados

Plats

Filet de bœuf aux champignons des bois
Ou cuisse de canard confite aux cinq baies
Ou magret de canard au poivre vert ou à l'orange
Ou filet mignon à la Bordelaise
Ou gigot d'agneau rôti aux fines herbes
Ou noix de veau rôtie sauce forestière
Ou suprême de pintadeau rôti a l'ancienne
Ou cuisse de canard farcie aux cèpes

Accompagnement

Pommes frites ou écrasé de pommes de terre ou gratin dauphinois ou mille feuilles de pommes de terre .
& Tomate a la provençale ou fagot de haricots vert ou gratin de courgettes ou poêlée de légumes ou flageolets.

Fromages

Pointe de brie & méli-mélo de salade panachée

Desserts

La Rose des Vents

Pêche ou fraise melba ou Charlotte à la poire & son coulis de fruits rouges
ou gâteau monté en fraisier ou en charlotte
Omelette norvégienne ou Nougat glacé & crème anglaise Ou assiette gourmande

La boisson : Kir royal, Sauvignon, rosé , Côtes du Rhône, Bordeaux, & Café.