



## Menu traditionnel

Prix :47,00€

### Apéritif

Kir

Amuse-bouches

(Château Grinou blanc sec 2015)

\*\*\*\*

### Entrée

Foie gras de canard mi-cuit accompagné d'une compotée d'oignons aux épices

(Domaine Montlong Monbazillac 2013)

OU

Croustillant de foie gras au poire accompagnée une sauce Monbazillac raisin (sur commande)

(Domaine Montlong Monbazillac 2013)

\*\*\*\*

### Plat

Salade périgourdine avec des gésiers de canard confit, du magret de canard séché et du magret de canard séché farci au foie gras

(Château Grinou tradition rouge 2013)

OU

Magret de canard grillé

OU

Cuisse de pintade farcie aux cèpes

OU

Navarin d'agneau en cassolette

OU

Cuisse de canard confit

**OU**

Faux filet de boeuf

**OU**

Esturgeon du Périgord sauce beurre blanc safranée

Tous nos plats sont accompagnés d'une sauce vin rouge, une sauce aux cèpes et une sauce aux morilles

Ainsi que des pommes de terre sarladaises et de croustillant de cèpes

(Château Grinou réserve rouge 2012)

\*\*\*\*

**Fromage**

Plateau de fromage

(Château Lardy rouge 2015)

\*\*\*\*

**Dessert**

Dessert maison aux choix

\*\*\*\*

Café, thé ou infusion et ses mignardises

**ET**

Digestif