



Menu à 39 euros

Apéritifs : Kir, punch, jus d'orange

Nos entrées:

Salade Périgourdine:

(Salade, magret fumé, jambon cru, noix, vinaigre de xérès, foie gras)

Ou

Assiette du pêcheur

(1/2 Crabe, langoustines, crevettes, saumon fumé)

Ou

Assiette de Saumon et Saint-Jacques, marinés au jus de coco.

Ou

Brochette de crevettes flambée au Bourbon.

Ou

Tartare de Saint-Jacques à la mangue.

Nos plats :

Suprême de pintade aux champignons.

Ou

Mignon de veau aux échalotes.

Ou

Brochette d'agneau aux herbes.

Ou

Effiloché de canard au cidre

Ou

Médaille de lotte à la fondue de poireaux

Ou

Entrecôte grillée sauce Choron (20 personnes maximum)

Fromages :

Assiette de 3 fromages & salade

Définir votre choix : Brie, emmental, chèvre, roquefort, etc.

Ou

Feuilleté de chèvre et sa salade

Nos desserts :

Nous consulter.

Café, Thé

Boissons comprises : Bordeaux blanc, Bordeaux rouge.

Entrée, plat, dessert identiques pour tout le groupe.

Tout menu non décommandé avant la veille sera facturé.