



Menu à 46 euros

Apéritifs : Kir, punch, jus d'orange

1ère entrée :

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 foie gras et ses toasts

2ème entrée :

Filet de saumon aux Algues

Ou

Salade tiède de St Jacques au noilly.

Nos plats :

Magret de canard au miel

Ou

Rôti de lotte farci au crabe

Ou

Noix de veau aux champignons

Ou

Filet de Bar au wakamé

Manoir du Curru

Ou

Tournedos de bœuf sauce béarnaise. (20 personnes maximum)

Nos desserts :

Nous consulter.

Café, thé

Boissons comprises : Bordeaux blanc, Bordeaux rouge,

Entrée, plat et dessert identiques pour tout le monde.

Tout menu non décommandé avant la veille sera facturé.