

Menu du jour

ENTRÉE+PLAT+DESSERT : 16.50 €

ENTRÉE+PLAT : 14.50 €

PLAT+DESSERT : 13.50 €

SAUF SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FERIÉS

Menu

- Entrée-plat-dessert : à partir de 21.90 € •
- Entrée-plat ou plat-dessert : à partir de 19.00 € •

ENTRÉES

- Gaspacho de tomates, sorbet basilique
- Terrine de poissons et son coulis de tomates
- Profiteroles d'escargots farcis et sa crème d'ail rose de Lautrec - suppl. 3 €
- Salade chèvre chaud pané et son jambon noir du Périgord - suppl. 2 €
- Terrine de foie gras de canard, confit d'oignons et gelée au Monbazillac - Suppl. 6 €

PLATS

- Escalope de veau, sauce forestière
- Brochette de bœuf, sauce poivre vert
- Agneau en deux cuissons GAEC de Roussille (km0) - suppl. 3 €
- Pave d'esturgeon, risotto et brunoise de légumes - Suppl. 4 €
- Confit de canard persillé - Suppl. 4 €
- Entrecôte grillée, sauce au vin de Bergerac - Suppl. 6 €
- Tournedos Rossini sauce Périgueux - Suppl. 12 €

DESSERTS

- Crème caramel
- Pâtisserie du moment
- Givré d'ananas caramélisé - Suppl. 2 €
- Crémeux au citron, gingembre, crumble et coulis de fraises - Suppl. 2 €
- Profiterole au chocolat - Suppl. 2 €
- Assiette de 3 fromages - Suppl. 3 €

Certains plats peuvent changer selon la livraison