

## **Menu à 26 €**

*Entrée, plat, dessert*

*Antipasti de lentilles, choux rouge, chips de panais.  
Salade de chèvre chaud pané jambon noir du Périgord.  
Velouté de potiron et ses brisures de châtaignes.  
Tartare d'avocat thon et crevettes*



*Côte de veau grillée sauce aux girolles  
Cuisse de pintade farcie aux épinards et marrons  
Pavé d'Esturgeon poêlé sauce au beurre blanc  
Cuisse de canard confite persillée «» suppl. 2 €  
Entrecôte grillée sauce au vin de Bergerac suppl. 6 €*



*Crème brûlée  
Riz au lait crémeux vanillé pommes caramélisés  
Omelette norvégienne au parfum d'automne  
Fondant au chocolat, glace vanille  
Assiette de fromages*

*Le Verre de Bergerac  
Rouge, Rosé ou Blanc sec  
12,5 cl = 4.00€  
Verre de Monbazillac Clos la Seraine  
12 cl = 5.10€*



*Prix net boissons non comprises*

**Menu du jour 17 € Entrée, Plat et Dessert  
ou Plat, Dessert 14.90 €**

**Voir ardoise**

**Sauf samedi dimanche et jours fériés**

## Menu à 39 €

Avec une \* Mes Sélections du Terroir

*Terrine de foie gras de canard, gelée aux Monbazillac  
et confit d'oignons*

*Ou*

*\*Salade de Cabécou chaud sur pain grillé, noix  
et son jambon noir du Périgord*

*Ou*

*Omelette aux truffes suppl 3 €*



*Brochette de Saint-Jacques au chorizo*

*Ou*

*\*Cuisse de canard confite persillée*

*Ou*

*\*Steak de gigot d'agneau grillé  
Beurre maître d'hôtel*



*Dessert*

*Merci de choisir votre dessert au moment de la commande*

## *Hôtel \* \* \* Le Tropicana*

Email : [letropicanahotel@gmail.com](mailto:letropicanahotel@gmail.com) [www.le-tropicana.fr](http://www.le-tropicana.fr) Tel 05.53.82.98.31



**RESTAURANT  
GOURMAND**



*Eric et Mathieu Tytgat l'ensemble  
de l'équipe vous souhaitent un agréable moment*

*Our whole team wishes you a pleasant stay*

**Code Wifi : TROPICANA24140**

*Sur demande pain « toast sans gluten »*



*Menu enfant de moins de 10 ans demandez la carte*