

Menu Gourmand, 65€

Entrée, Plat et dessert commun à sélectionner pour l'ensemble des convives

Déjeuner salle comprise de 12h à 17h, Dîner salle comprise de 19h à minuit

Nous vous invitons à établir un menu unique à l'avance pour l'ensemble des convives : 1 entrée, 1 plat, 1 fromage, 1 dessert commun

Kir Impérial Pétillant, Cocktail de Jus de Fruits sans Alcool servi en Open Bar, accompagné de ses Feuilletés « Maison » au Fromage et Jambon

Tranche Foie Gras de Canard « Maison » & ses Toasts

Ou

Salade Périgourdine

(Méli-mélo de Salade, filets de Canards Fumés, Gésiers Confits, Bloc de Foie Gras de Canard & ses Toasts)

Pointe de Filet de Bœuf à la Plancha, sauce Choron (Origine France V.B.F)

(La sauce Choron est une sauce Béarnaise légèrement tomatée)

Ou

Filet de Lotte à l'américaine, sauce Crémeuse au Cognac

Ou

Filet de Pintadeau aux Pleurotes

Ou

Filet Mignon de Porc au Chèvre Frais Briard

(Plat principal accompagné de 2 garnitures de légumes)

Assiette de 3 Fromages de nos Régions et sa Salade aux Noix

Coupe Glacée Digestive

Ou

Entremet d'anniversaire ou de l'Occasion

Croustillant au Chocolat ou Framboisier à la Vanille de Madagascar

ou Opéra & sa Crème Anglaise

Servi avec Inscription « Joyeux Anniversaire » et Bougies Scintillantes

Ou

Pièce Montée en forme de Cône ou Cœur (+1.50€) (3 choux par personne)

Supplément de 5€ par personne (adulte et enfant)

Boissons :

Monbazillac, vin Moelleux (1btlle pour 4 pers avec l'entrée)

Bordeaux Rouge A.O.C (1btlle pour 3 pers, avec le plat et le Fromage)

Eau Affinée Castalie Plate et Gazeuse (1 btlle pour 4 pers)

Café