



MENU DE LA SEMAINE

Vadrouille dans le Périgord

ENTRÉE :

Salade landaise (magret fumé, gésier de canard confit, noix, figues, huile de noix)

Ou

Velouté de lentilles, œuf 63 degrés, croûtons

PLAT :

Effiloché de cuisses de canard confites, écrasé de pommes de terre grenailles, ail et thym

Ou

Dos de merlu de ligne poêlé déposé sur une pomme de terre sarladaise

DESSERT

Gâteau aux noix, crémeux vanille

Ou

Mousse Roquefort, poire confite et Brushetta

2 services : 20 € / 3 services 25 €