

MENU

« DE L'ÉTOILE »

46.00 €

Saumon mariné au gros sel et fines herbes,
truite fumée maison sur un lit de mesclun aux pignons dorés,
espuma à la citronnelle et blinis au piment d'Espelette

OU

Salade Périgourdine

*Mesclun, magret de canard fumé, gésiers de volaille confit,
copeaux de foie gras, pommes de terre et croûtons*

OU

Foie gras de canard mi-cuit au torchon,
poire pochée au vin rouge et briochine



Jarret de veau confit, lentilles du Puy au petit salé

OU

Filet de bœuf rôti, sauce Périgourdine,
gratin dauphinois et légumes du moment

OU

Pavé de truite du Domaine de l'Athamor,
gratiné aux herbes fraîches, légumes du moment



Dessert au choix à la carte
(supplément café gourmand 3.00 €)

En raison de l'extrême fraîcheur de nos mets, certains plats peuvent venir à manquer ou à être remplacés à la carte.
Nos viandes sont d'origine Française. / Prix nets - Service compris.