

***Le Chef vous propose de nous retrouver autour
d'un MENU « GOURMANDISE ET DETENTE » ...***

60 € par personne

L'Amusette de son Cadeau de Bienvenue



Savoureux Roulé de Canard,
son Foie Gras (Origine IGP du Périgord) aux Petits Paris

ou

Les Noix de Saint Jacques en Gelée de Poireaux,
Vinaigrette Iodée et Mimosa



Suprême de Volaille Rôti, Jus au Citron et au Miel,
La Tranche de Patate Douce Panée de Sésames Torréfiées

ou

Le Poisson aux Agrumes, Carottes et Noix du Périgord
Crémé au Parfum de Curry Breton



La Mousse, Le Crumble, La Plaque de Chocolat,
Crème Fouettée Cacao

ou

Le Savarin Vanillé,
Crème à la Vanille de Madagascar et Macaron

RESERVEZ VOTRE TABLE ET VOTRE MENU AU 05.56.02.20.27 ET TENTEZ VOTRE CHANCE !