

PÂQUES 2019

Menus à 28 €

Mise en bouche aux parfums de jardin

Salade caïlle rôtie, jus réduit, asperges vertes et vinaigrette barigoule

Ou

Filet de dorade en marinière de légumes de moules safranées

Ou

Tranche de foie gras IGP du Périgord, mini burger pain d'épices
et pomme confite (Suppl. 5€)

Gigot d'agneau en basse température à l'ail confit

Ou

Filet de canard rôti aux épices, sauce aigre-doux

Ou

Croustillant de ris de veau et jus réduit au Porto (Suppl. 5€)

Petits babas au rhum, douceur ananas, espuma exotique

Ou

Feuillantine, croquant au chocolat Manjarí, noisettes caramélisées,
anglaise au grué de cacao

Ou

Sablé et crémeux citron, minestrone de fraises de Dordogne