

Menu Terroir

***24.90 € servi le midi** Entrée + plat ou plat + dessert (1 boisson à 2 € comprise) et 1 café

***33.90 € servi midi et soir** Entrée + plat + dessert (1 boisson à 2 € comprise) et 1 café

(1 verre de vin vdp 14cl de notre cuvée ou 1 bière 25cl ou cidre 25cl pression ST Rieul ou 1 eau minérale 50cl ou ou ice tea ou Orangina ou coca cola 33cl

boisson remplacée par un produit sur la carte des vins -2.00€

Entrée du moment ou

Terrine de gibier aux figues ou

Mousseline de brochet et crevettes aux brocolis et coulis de tomates ou

Crème de potimarron au jus de moule ou

Saumon confit à la betterave rouge et pommes de terre tièdes ou

Le Plat du moment ou

Végé : Risotto de Creuzet de Savoie à la Tomme ou

Faux filet à la plancha splt 6.00 € sauce au poivre, pomme de terre au four ou

Carbonnade de paleron de bœuf, écrasé de pomme de terre ou

Mitonnée de sanglier aux trompettes, purée de butternut

Lasagnes de saumon, fondue de légumes et crème de basilic ou

Andouillette croustillante, sauce chablis, frites maison ou

Rôti de bœuf en Carpaccio, parmesan, pignons de pin, huile d'olive ou

Les tartares coupés au couteau (bœuf ou saumon) frites maison

Nos glaces élaborées par le glacier des alpes (3 boules) ou

L'assortiment de fromages ou le fromage blanc au coulis de fruits rouges ou

Le dessert du moment ou le café douceur ou

Tranchée du Périgord et sa boule de glace vanille aux éclats de noix ou

Paris Brest du bistrot ou

Entremet figues, framboises et rhubarbe sur son biscuit d'amande ou

Tarte au chocolat et confiture de lait