Péché mignon Restaurant

Notre équipe vous souhaite la bienvenue au "Péché Mignon". Nous avons le plaisir de vous proposer une carte cuisinée par nos soins en essayant de valoriser les produits locaux. La Cuisine est inspirée de nos voyages et de la richesse de notre terroir. On essaie de travailler avec les producteurs et commerçants locaux.

Les foie gras viennent de chez Thocaven, producteur de foie gras et éleveur de canard depuis 1983 au Vigan. Les légumes et fruits sont partagés entre le marché de producteur Souillac et Prayssac . Nos poissons frais viennent de Mericq, travaillent les produits de la mer depuis plus de 60 ans . L'épicerie, les glaces artisanales et les viandes fraîches viennent de la société Query au Vigan...

Nos entrées :

— Gyoza (raviolis au poulet grillés) 8.9€

— Rouleaux de printemps croustillants aux légumes 7.9€

— Foie gras mi-cuit avec compote de poire et la brioché aux 4 épices fait maison 14.9€

— Rillettes de duo de saumon à l'aneth 10.9€

Nos plats :

— Demi magret de canard grillés de la ferme local, avec le sauce au truffes d'été 19.9€

— Confit de canard de la région 18.9€

— Bonheur de l'entrecôte de nos boucher du village (env 320g) 26.9€

— Tataki de thon snacké , sauce " Yakitori " et son petit riz 18.9€

— Salade Périgourdine (gésiers , foie gras mi-cuit , magret séché , lardons..) 20.9€

— Brochette de boeuf barbecue façon Japonaise 20.9€

Nos desserts :

— Moelleux au chocolat, glace passion, crème anglaise à la vanille de Madagascar 8.5€

— Brioche perdu avec sauce caramel beurre salé, glace vanille 7.5€

— Crème brûlée à la vanille de Madagascar 6.5€

— Carpaccio de l'ananas frais au poivre timut 7.5€

— Coupe colonel (2 boule de sorbets citron vert arrosé de vodka) 8.5€

— Glace artisanale 2 boules(vanille , chocolat , café , noisette , caramel , menthe chocolat , framboise , citron vert) 5.5€

Menu enfant (moins de 10 ans)

11.9€

Diabolo

Steak haché / Tender poulet avec frites

Boule de glace artisanale au choix