

Menu du jour 13,50€

¹/₄ de vin compris

.Potage (selon saison)

.Buffet d'entrées

.Plat du jour

.Fromage ou dessert du jour.

Menu proposé le midi du lundi au vendredi.

Menu « la pierre » 20€

Exemple de proposition

Moelleux de boudin noir du Périgord, sorbet pommes et jus moutarde à l'ancienne

ou

Salade d'artichauts au saucissons à l'ail maison et vinaigrette noix.

.....

Carré de porc en cocotte, sauce à la bière et moutarde, mousseline de persil racine .

Ou

Biscuit demerlu et crevettes sauce Bordelaise iodée au jus d'huîtres, mousseline de persil racine.

.....

Assiette de fromage

ou

Crème brûlée à la liqueur de noix.

Menu proposé tous les midis

Suggestions du chef

.Entrecôte Française, Potatoes maison

• 200g à 300g = 18€

• 400g à 500g = 25€

. Magret de canard aux figues, potatoes maison

.entier =19€

• Tartare de bœuf au couteau, salade verte et potatoes maison
= 15€

Viandes origines Dordogne et France.

Notre sélection de vins

Les rouges

Aop Pécharmant

« Domaine de grand Jaure »75cl : 20€
.....37,5cl : 13€

Aop Bordeaux élevé en fût de chêne

Châteaux « la Fleur Daviaud ».....75 cl : 18€

Tupungato- Mendoza Camelon Malbec Bio

Domaine Jean Bousquet.....75 cl : 19€

Les rosés

Aop Bergerac rosé

Château Ladesvignes75 cl : 16€

Aop Côtes de provence

Les Hauts de Masterel.....75 cl : 19,50€
.....50 cl : 15€

Les blancs

IGP Côtes de gascogne Gros et petit Manseng

Domaine de Uby75 cl : 20€

Mendoza chardonnay blanc Camelon

Domaine Jean Bousquet.....75cl : 28€

Aop Bergerac sec Château le Fagé

Vignonles Gérardin75 cl : 17€