

Menu Terroir *32.90 € (dont 2€ de boisson) midi et soir

Entrée + plat + dessert (une boisson comprise) et un café

(1 verre de vin vdp 14cl de notre cuvée ou 1 bière 25cl ou cidre 25cl pression ou 1 Eau minérale 50cl
ou Ice Tea ou Orangina ou Coca cola 33cl

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

Ou à *24.90 € (dont 2 € de boisson) uniquement le Midi

Entrée + plat ou plat + dessert (une boisson comprise) et un café

(1 verre de vin vdp 14cl de notre cuvée ou 1 bière 25cl ou cidre 25cl pression ou 1 Eau minérale 50cl
ou Ice Tea ou Orangina ou Coca cola 33cl

Entrée du moment ou

Œuf parfait à la florentine et Cantal ou

Poireaux vinaigrette et maquereaux au poivre ou

Royale de champignons crème de lard au cumin ou

Terrine de volaille au paprika fumé et tomates confites

Le Plat du moment ou

Végé : Ravioles de Royan aux 3 fromages, fèves gratinées au parmesan ou

Bavette de bœuf ~~spl~~ 6.00 € à l'huile provençal, flan de courgettes ou

Longe de porc cuite en basse température, salade de haricots verts ou

Escalope de dinde, purée de carottes au cumin, sauce betterave au miel ou

Colombo d'églefin, riz aux légumes ou

Le poisson du moment selon la pêche ou

Andouillette croustillante, sauce aux deux moutardes, frites maison ou

Carpaccio de rôti de bœuf, parmesan, pignons de pin, huile provençale 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

Cheese cake aux poires et sauce chocolat praliné ou

Charlotte à la vanille et kiwi, coulis de fruits rouges ou

Crème brûlée au chocolat blanc et fruits de la passion