



CE SOIR : MENU 30€ (+ 2€)

Entrées :

- | | |
|---|------|
| - Gaspacho et sa tartine | 7€ |
| - Foie gras au torchon, chutney de mangues | 13€* |
| - Salade de Lulu (<i>magret et figues au foie gras, gésiers de canard noix</i>) | 12€* |
| - Ravioles au foie gras | 8€ |

Plats :

- | | |
|---|-----|
| - Magret de canard sauce aux cèpes (<i>écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive</i>) | 14€ |
| - Pavé de thon (<i>sauce vierge aux herbes et compotée de légumes</i>) | 13€ |
| - Burger végétan et frites maison | 12€ |
| - Salade du Sud-Ouest
(<i>gésiers de canard, magret fumé, avocats, concombres, tomates, champignons</i>) | 14€ |

Desserts : 6€

- Crème brûlée à la vanille de Bourbon
- Moelleux au chocolat
- Ravioles ananas, fraises glace yahourt
- Nougat glacé coulis mangue
- Sorbets

Plats fait maison à base de produits frais de saison bio.

Nos principaux fournisseurs : Boucherie Gazeau (viandes Limousine et Charolaise)

La Ferme du Moulin (Dordogne) : Canards

Thierry Nadiras (Brive-La-Gaillarde) : Foie gras

L'épicerie Le Local (Bordeaux) : Légumes et fruits bio

Savoureusement vôtre,