

Menu Gourmand à 39€

Gourmet Menu for 39€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert à 34€

First course & Main course OR Main course & Dessert for 34€

Salade Périgourdine : +4€

Gésiers confits, magret fumé, foie gras de canard (IGP) et toasts de pain aux noix

Candied gizzards, smoked salmon, duck foie gras (IGP) and walnut bread toasts

Ou Or

Foie gras mi-cuit (IGP) et ses toasts de pain aux noix

Half-cooked foie gras (IGP) with walnut bread toasts

Filet de bar sauce Monbazillac

Fillet of sea-bass with Monbazillac sauce

Ou Or

Magret de canard (IGP) rôti au romarin et miel de Bernard Lalot

Duck magret roasted with rosemary and Bernard Lalot's honey

L'assiette de trois fromages

The house's choice of three cheeses

Ou Or

Coulant au chocolat et sa glace pistache

Chocolate fondant with pistachio ice cream

Ou Or

Soufflé glacé aux fraises

Ice strawberry souffle

Ou Or

Trois boules de glaces ou de sorbets au choix

Any choice of three scoops of ice cream or sorbet