



MENU GOURMAND

48,00 €

Mise en bouche

oooOooo

Pot au feu de foie gras aux gros légumes de saison poché dans un bouillon

De carcasses, servi dans un parfait

(Ce plat a reçu le 1er prix lors de la journée de la truffe à Sarlat le 16 janvier 2010)

Ou

Terrine de foie gras mi cuit au naturel réalisée par nos soins, servie avec ses toasts

oooOooo

Le Tournedos de canard façon rossini aux cerises aigre douce

(Ce plat a reçu le 1er prix et le prix de l'originalité lors de la journée de l'oie à Sarlat en Avril 1994)

oooOooo

La crème aux citrons brûlée devant vous

« Le titre Maître restaurateur est un professionnel confirmé, par un titre d'état, garantie une Cuisine élaborée sur place, avec des produits bruts de qualité, par une équipe de professionnels, ce titre est décerné par arrêté Préfectoral après un audit de contrôle »

Entre le 1^{er} Janvier et le 15 Mars 2019

Nombre limité de couverts

Réservations conseillées

MENUS « JEUNES GOURMETS » jusqu'à 10 ans

MENU 14,00 €