

Menu Estival Juillet/Aout

Ce menu est servi le Mercredi soir, le Vendredi soir et le Samedi soir.

**MENU : 35€/personne. Entrée/Plat/Dessert
(hors boissons et suppléments)**

LES ENTREES UNIQUES

(cet assortiment de plat est servi pour chaque convive)

- * Polenta croustillante au parmesan, réduction poivron rouge.
- * Gravelax de truite, agrume, yaourt citron.
- * Gaspacho aux tomates de Saint-Amand, espuma de burrata, huile basilic.
- * Toast de Foie gras de canard mi cuit, origine IGP Périgord.

LE PLAT AU CHOIX

- * Magret de canard IGP Périgord, jus de canard réduit, myrtilles.

ou

- * Poisson du moment sauce tomate rôtie et paprika fumé.

→ Accompagnement: écrasée pomme de terre et patate douce.

changement possible :

- * Filet de Bœuf (190g) origine France, sauce réduite au porto (+10€)

LE FROMAGE EN OPTION – Maison Payre Montignac

- * Sélection de fromages affinés et salade aux noix de la Dordogne.
 - En remplacement du dessert (3+€)
 - En complément du dessert (+5€)

LE DESSERT AU CHOIX

- * Moelleux coco, mousse framboise et crémeux litchi.

ou

- * Millefeuille vanille et praliné pistache

Prix net service inclus