

Menu du Mois de Octobre

Ce menu est servi le Vendredi soir, le Samedi soir et le Dimanche midi.

**MENU : 33€/personne. Entrée/Plat/Dessert
(hors boissons et suppléments)**

LES ENTREES UNIQUES

(cet assortiment de plat est servi pour chaque convive)

- * Royal de Foie gras.
- * Tartine foccacia au guanciale et gorgonzola.
- * Tourin Blanchi.

LE PLAT AU CHOIX

- * Filet de pintade origine sud ouest, jus réduit.
- ou
- * Poisson du moment cuit au beurre maitre d'hôtel.

→ Garniture : Pommes Dauphine maison.

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

- * Tiramisu classique.
- ou
- * Coulant chocolat et cacahuète.

Prix nets service compris