

Menu du mois d'Avril

● Hôtellerie ● Abbaye ●

Ce menu est servi le Vendredi soir et le samedi soir

MENU : 33€/personne (hors boissons et suppléments)

LES ENTREES UNIQUES

(cet assortiment de plats est servi pour chaque convive)

- * Velouté d'asperges, huile d'estragon.
- * Tatin de pomme au boudin noir.
- * Burrata, pesto à l'ail des ours et pain foccacia.



LE PLAT AU CHOIX

- * Pluma de cochon, sésame et miso.

Ou

- * Filet de poisson, tomate confite ail et basilic.

CHANGEMENT POSSIBLE

- * Ris de veau croustillant, sauce foie gras (+12€)

GARNITURE DES PLATS

- * Purée de panais, noisettes.



LE FROMAGE

- * Trilogie de fromages et salade aux noix de la Dordogne. (+5€)



LE DESSERT

- * Biscuit amande, crème fleur d'oranger et agrume.

Ou

- * Liégeois café, cœur liqueur whisky.

Prix nets service compris