

Menu du soir Juillet & Aout

● Hôtellerie ● Abbaye ●

**Ce menu est servi
le Lundi soir, le Vendredi soir et le samedi soir**

MENU : 35€/personne (hors boissons et suppléments)

LES ENTREES UNIQUES

(cet assortiment de plats est servi pour chaque convive)

- * Soupe froide, avocat, lait de coco, tartare de tomate et mozzarella.**
- * Tataki de bœuf mariné, mayonnaise au miso et sésame.**
- * Croc au confit de canard et comté.**



LE PLAT AU CHOIX

- * Filet de poisson grillé, sauce vierge de légumes et roquette.**

Ou

- * Demi-magret de canard, jus réduit aux cèpes.**

CHANGEMENT POSSIBLE

- * Avec une escalope foie gras poêlé (+7€)**

GARNITURE DES PLATS

- * Ecrasé de pomme de terre et patate douce.**



LE FROMAGE

- * Trilogie de fromages et salade aux noix de la Dordogne (+7€)**



LE DESSERT

- * Millefeuille fraise, menthe, citron.**

Ou

- * Brownie chocolat noir, fruits secs, praliné et caramel.**

Prix nets service compris