

Menu du soir Septembre

● 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)

- * Acras de crevettes sauce meunière.**
- * Œuf crémeux, émulsions aux cèpes.**
- * Vitello tomate, copeaux de parmesan.**



LE PLAT AU CHOIX

- * Pluma de cochon, sauce chimichurri.**

Ou

- * Poisson du moment, sauce au poireau et vin blanc.**

CHANGEMENT POSSIBLE

- * Filet de bœuf sauce au foie gras 180g (+12€).**

GARNITURE DES PLATS

- * Aubergines grillées et confites à la parmigiana.**



LE FROMAGE

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



LE DESSERT

- * Chou craquelin vanille tonka et poire.**

Ou

- * Flan au chocolat noir, confit figue et framboise.**

Prix nets service compris