

## ***MENU à 28€00***

### **\* ENTREES :**

- *Salade Océane (parfait de saumon fumé, blini tiède à la joue de lotte, brochette de  
St. Jacques, cabillaud, poivrons)*
- *Salade Périgourdine (salade aux pignons de pins, gésiers confits, magret fumé  
et terrine au foie gras)*
- *Croustillant de rouget barbet et colin aux petits légumes,  
sauce au vin pétillant*
- *Marbré de saumon et lieu noir aux petits légumes, beurre blanc*

### **\* PLATS :**

- *Grenadins de mignon de porc au miel et graines de sésame*
- *Quasi de veau rôti, crème de champignons nobles*
- *Magret de canard aux myrtilles (ou au poivre vert)*
- *Gigot d'agneau confit, sauce provençale*

**GARNITURES :** *Gratin de pommes de terre, et 2 garnitures au choix (millefeuille de légumes,  
tomates garnies aux champignons, courgette farcie aux petits légumes, fagots d'haricots,  
tomates provençale, 1/2 pomme fruit ou 1/2 poire, tulipe jardinière,  
brochette de fruits (pomme et fruits secs))*

**\* ASSIETTE DU FROMAGER :**

- *Mesclun de salade aux noix, Brie, St' Nectaire et Tome noire*
- *Assiette de fromages chauds (pain d'épice au chèvre, tarte fine aux pommes et Camembert, brique aux poires et Roquefort) (supl 2.30 €)*

**\* DESSERTS :** · *Consulter la carte des desserts*

*Le café est compris dans le menu.*

*Le menu avec les boissons (Sauvignon et Bordeaux) est de 33€ 00.*

*L'apéritif est à 2 € 90.*

*Pour les prestations à l'extérieur du restaurant, un supplément de 1.40 € /personne est à rajouter. (service, nappage, camion frigorifique, ...)*