

SAMEDI 25 au Vendredi 31 MARS 2017

MENU de la SEMAINE

Weekly menu

2 plats/ 3 plats/ 4 plats - 2/3/4 course menu **21/ 27 / 33 €**
boissons non comprises – drinks not included

ENTRÉES 8 €

CRÈME BRÛLÉE aux champignons de Paris,
huile de truffes noires du Périgord et huile de noix
Paris mushroom CREME BRULEE with Périgord truffel oil and walnut oil

or /ou

Brochette de CREVETTES sauvages panées
dans une chapelure aux fines herbes maison et grillées
servies sur miroir de bisque d'homard, petite salade bio
herbed breadcrumbed and grilled wild PRAWN SKEWER on lobster bisque, small organic salad

PLATS 16 €

ÉVENTAIL de MAGRET de CANARD croustillant au thym et au romarin
SAUCE BIGARADE maison, chou rouge aigre-doux, petits pommes de terre Charlotte sautées
crispy DUCK BREAST FAN with thyme and rosemary
home-made BIGARADE SAUCE sweet and sour red cabbage and small roasted Charlotte potatoes

ou/or

FILET de SAUMON VAPEUR aux fines herbes fraîches
sauce citronnée, endives grillés et pommes de terre cuites au persil
herbed steamed SALMON FILLET lemon sauce, grilled chicory and boiled potatoes with parsley

FROMAGE 8 €

SÉLECTION de trois FROMAGES français fermiers
Selection of three french farm cheeses

DESSERTS MAISON 8 €

GÂTEAU au CHOCOLAT avec fraises à la chantilly
MOUSSE au CHOCOLAT Barry Force Noire
TARTELETTE aux FRUITS du pâtissier de Monpazier
CAFÉ GOURMAND à notre façon