

Menu Gourmand, 59€

**Entrée, Plat et dessert commun à sélectionner pour l'ensemble des convives**

Déjeuner salle comprise de 12h à 17h, Dîner salle comprise de 19h à minuit

Nous vous invitons à établir un menu  
unique à l'avance pour l'ensemble  
des convives : 1 entrée, 1 plat,  
1 fromage, 1 dessert commun

**Kir Impérial Pétillant, Cocktail de Jus de Fruits sans Alcool servi en Open Bar,  
accompagné de ses Feuilletés « Maison » au Fromage et Jambon**

**Tranche Foie Gras de Canard « Maison » & ses Toasts**

**Ou**

**Salade Périgourdine**

**(Méli-mélo de Salade, filets de Canards Fumés, Gésiers Confits, Bloc de Foie  
Gras de Canard & ses Toasts)**

\*\*\*\*\*

**Pointe de Filet de Bœuf à la Plancha, sauce Choron (Origine France V.B.F)**

**(La sauce Choron est une sauce Béarnaise légèrement tomatée)**

**Ou**

**Filet de Lotte à l'américaine, sauce Crémeuse au Cognac**

**Ou**

**Filet de Pintadeau aux Pleurotes**

**Ou**

**Filet Mignon de Porc au Chèvre Frais Briard**

**(Plat principal accompagné de 3  
garnitures de légumes)**

\*\*\*\*\*

**Assiette de 3 Fromages de nos Régions et sa Salade aux Noix**

\*\*\*\*\*

**Coupe Glacée Digestive**

**Ou**

**Entremet d'anniversaire ou de l'Occasion**

**Croustillant au Chocolat ou Framboisier à la Vanille de Madagascar  
ou Opéra & sa Crème Anglaise**

**Servi avec Inscription « Joyeux Anniversaire » et Bougies Scintillantes**

**Ou**

**Pièce Montée en forme de Cône ou Cœur (4 choux par personne)**

**Supplément de 5€ par personne (adulte et enfant)**

**Boissons :**

**Monbazillac, vin Moelleux (1btlle pour 4 pers avec l'entrée)**

**Bordeaux Rouge A.O.C (1btlle pour 3 pers, avec le plat et le Fromage)**

**Eau Affinée Castalie Plate et Gazeuse (1 btlle pour 4 pers)**

**Café**