

# MENU du MOMENT

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert = 31 €

Entrée + Plat = 26 €      Plat + Dessert = 24 €      Entrée + Dessert = 19 €  
Entrée = 13 €    Plat = 18 €    Dessert = 9 €    Supplément Fromage aux différentes formules = + 8 €

## LE FONDANT DE VOLAILLE AUX PÊCHES

« Sauce Froide Coulis de Pêches et Vinaigre Balsamique »

*OU*

## LA SALADE AUX BEIGNETS D'EGLEFIN

« Saumon Fumé de l'Hostellerie et Crème à la Ciboulette »

-----

## LE FILET DE LIEU JAUNE « Grillé sur la Peau à l'Unilatéral »

« Sauce Chien »

*OU*

## LE SUPRÊME DE PINTADEAU RÔTI « Aux Cerises »

« Ets Volaille Dumas – à Aulas en Dordogne »

*OU*

## LA SUGGESTION DU JOUR

-----

## LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINES

*OU*

## LE DESSERT AU CHOIX ci-dessous Dessert à Commander en Début de Repas

La Tartelette Meringuée à la Crème d'Amande  
« Et sa Quenelle de Glace au Fromage Blanc »

Le Soufflé Glacé aux Abricots et son Craquelin à l'Orange

Le Feuilleté Léger à la Crème Chiboust  
Et Salpicon d'Ananas Rôti au Miel

L'Assiette de Fraises Fraîches du Pays au Sucre ou Chantilly  
« Mr & Mme Bordes, Producteur à Saint-Chamarand »