

# MENU du MOMENT

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert = 32 €

Entrée + Plat = 27 €      Plat + Dessert = 25 €      Entrée + Dessert = 20 €  
Entrée = 14 €    Plat = 19 €    Dessert = 10 €    Supplément Fromage aux différentes formules = + 9 €

LE CROUSTILLANT DE VOLAILLE « Aux Noix et Cèpes du Pays »  
« Servi Tiède sur un lit de Sauce au Porto Rouge »

*OU*

LA SALADE DU MOMENT  
« Au Filet de Dorade Sébaste Cuit à l'Escabèche,  
Légumes Craquants et Sorbet à la Betterave et au Vinaigre Balsamique »

-----

LE BALLOTIN D'EGLEFIN FARCIS  
« Aux Dés de Courgettes et Poivrons Doux »  
« Sauce légère au Colombo »

*OU*

LE SUPRÊME DE PINTADEAU RÔTI  
« Aux Cerises »  
(Volailles Fermières Ets Dumas à Aubas – 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 aux Quetsches

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

Le Soufflé Glacé aux Abricots  
Et Son Craquelin Roulé aux Amandes

Le Gâteau au Chocolat Noir Guayaquil  
Et sa Crème à la Noix de Coco

Le Sablé aux Fraises et son Petit Sacristain au sucre Perlé