

MENU du GASTRONOME

Entrée + Plat + Fromages ou Dessert = 46 €

Entrée + Plat + Plateau de Fromages Affinés + Dessert = 50 €

Entrée + Plat = 40€ Plat + Dessert = 32 € Entrée + Dessert = 28 €

Entrée = 20 € Plat = 25 € Dessert = 10 € Supplément Fromage aux différentes formules = + 8 €

LE FOIE GRAS DE CANARD « De L'Hostellerie »
« Servi avec son Chutney aux Pommes, Figues et Abricots Secs »
« Ets Thocaven Dominique – Producteur Gaveur au Vigan »

OU

LA TERRINE DE LA MER
« Noix de Saint-Jacques, Lotte et Merlan »
« Sauce Froide au Colombo et Brunoise de Légumes »

LA SUGGESTION « Poisson du Marché »

OU

LE FILET DE BŒUF (Viande Origine France, Race Limousine)
« Sauce Périgieux Truffée »
« Ets Meyssac Viandes à Meyssac en Corrèze »

LE DESSERT AU CHOIX CI-DESSOUS

Dessert à Commander en Début de Repas

Le Parfait Glacé Fraise, ses Petites Fraises Fruits,
Son Coulis de Fraise et ses Petites Gaufres Liégeoises

Les Desserts du Menu à 31 et 39 €