Le soir
+ 2€

Menu du jour

(sauf dimanche)

(Voir ardoise, See Slate)

Formule 2 plats..... **11,00€**
(2-course formula)
Formule 3 plats..... **14,00€**
(3-course formula)

Une boisson incluse
(one drink included)
(25cl vin pichet, 25cl bière blonde pression, 50cl eau minérale, 1 café)
(25cl pitcher of wine, 25cl draft beer, 50cl mineral water, 1 coffee)

MENU GOURMAND

Formule 2 plats..... **19,00€**
(2-course formula)
Formule 3 plats..... **22,00€**
(3-course formula)

Salade de Cabécou chaud ou froid au miel et noix
(salade,tomates, noix, cabecou, miel, toast)
(Salad, Tomatoes, Walnuts, Cabécou cheese, toast)
ou
Assortiment de Charcuteries Périgourdines
Assortment of Perigord Charcuteries
~
Confit de Cuisse de Poule du Périgord
Chicken Leg Confit
ou
Piéce de Boeuf Poêlée
Pan-Fried Beef
~
Coeur Coulant au Chocolat
Chocolate Flowing Heart Cake
ou
Coupe de Glace 2 Boules de chez Roland Manouvrier
Ice Cream Cup 2 Scoops from Roland Manouvrier
ou
Moelleux au citron
(lemon moelleux)

MENU LA BORIE

Formule 2 plats..... **22,00€**
(2-course formula)
Formule 3 plats..... **26,00€**
(3-course formula)

Cou de Canard farçi au foie gras de la ferme des Roumevies
(Duck neck stuffed with foie gras)
ou
Foie gras de canard entier mi-cuit maison
Home Made whole Semi-Cooked Duck Foie Gras
~
Confit de Cuisse de Canard du Périgord Sauce aux Cèpes
Duck Leg Confit, Cep Sauce
ou
Filet de cabillaud à la Truffe d'Eté
Codfish Filet with Summer Truffle
ou
Burger au Cabécou
Cabécou Burger
~
Vacherin destructuré
Destructured Vacherin
ou
Financier aux Noix, Crème Anglaise
Walnut Financier, English Cream
ou
Coupe Sarladaise
(Glace Vanille, Glace Noix, Sarlanoix et Chantilly)
Vanilla and Walnut Ice Cream, Sarlanoix, Chantilly

Prix nets taxes et service compris