

# MENUS GROUPES 2024



## Formule Découverte 26 €

Kir

\*\*\*

Salade de Cabécou du Périgord servi chaud

*ou*

Pâté de Foie gras de Canard sur Toast

\*\*\*

Civet de gésiers d'oie maison

*ou*

Filet mignon de porc sauce aux cèpes  
Pommes de terre Beynacoises

\*\*\*

Parfait glacé aux noix maison

## Menu de la mer 26€

Terrine de saumon maison

\*\*\*

Blanquette de dos de cabillaud  
maison

\*\*\*

Tiramisu maison

## Formule du Terroir 24€

Pâté de foie gras de canard

\*\*\*

Civet de gésiers d'oie maison

Pommes de terre Beynacoises

\*\*\*

Gâteau aux Noix maison  
et sa Crème Anglaise

## Formule Périgourdine 28 €

Salade Périgourdine  
et son verre de Monbazillac  
(Gésiers d'oie confits, noix et bloc de foie gras  
de canard maison sur toast et magret fumé)

\*\*\*

Rôti de veau sauce morilles

*Ou*

Confit de canard  
Pommes de terre Beynacoises

\*\*\*

*Tarte aux fruits maison  
(fruits selon saison)*

*ou*

Fraisier du Périgord maison  
(selon saison)

**Menu des petits canards**  
**14 € (-10 ans)**

Rillettes d'oie

\*\*\*

Steack haché

ou

Emincé de filet de poulet

Frites

\*\*\*

1 boule de glace

Gratuité pour le chauffeur  
à partir de 25 payants,  
2 gratuités au-delà de 45 payants.

**Prix par personne comprenant**  
**¼ de vin rouge et 1 café.**

Suppléments :

**Assiette de 3 fromages ) : 3€**

( cabécou du Périgord, St Nectaire fermier , Tomme du Croquant à la liqueur de Noix )

**Kir : 2€**

Toute réservation doit être confirmée  
à l'avance par courrier ou email,  
en précisant le nombre de participants.

