



Menu de décembre

Proposé le soir, du mardi au samedi,
tout le mois de décembre

45€/personne

Entrée

Salade Périgourdine aux Pépites de Foie de Canard,
Magret de Canard Fumé, Cerneaux de Noix, Pommes & Vinaigrette au Cidre

ou

Ceuf Cocotte au Saumon Fumé, parfumé à l'Aneth



Plat principal

Filet de Cabillaud en Crumble de Pain d'Épices,
Crèmeux de Patate Douce & Légume du Marché

ou

Escalope de Volaille "Label Rouge" à la Tomate, Gratinée à la Mozzarella,
Crème de Parmesan-Marsala & Orecchiette au Beurre Salé



Dessert

Poire Pochée "Belle Napoule", Amandes Effilées,
Chocolat chaud & Glace Vanille

ou

Crumble de Clémentines, Sorbet Citron-Orange-Carotte