

MENU BEYNAC 39 €UROS

Trilogie de foie gras

Ou

Duo de Gambas et St jacques flambées au pommeau de Normandie

* * *

« PAUSE PERIGOURDINE »

* * *

Filet de Bœuf aux éclats de truffes

Ou

Sole Meunière, garniture Maison

* * *

Cabécon rôti au miel sur toast

Ou

Ronde de fromages et sa saladette

* * *

Farandole des desserts

MENU BEYNAC 39€UROS

Trilogie de foie gras

Three kinds of foie gras

Ou/or

Duo de gambas et St Jacques flambées au pommeau de Normandie

Shrimp and St Jacques flambé with Normandie wine

“PAUSE PERIGOURDINE”

*FILET DE BOEUF AUX ECLATS DE TRUFFE **

FILET MIGNON OF BEEF AND TRUFLE

OU/OR

SOLE MEUNIERE, GARNITURE MAISON

SOLE FISH FRIED

RONDE DE FROMAGES ET SA SALADETTE

OU/OR

CABECOU ROTI SUR TOAST AU MIEL ET NOIX

CHEESE BOARD OR WARM GOAT'S CHEESE AND TOAST

(Peut être servi froid et sans miel)

FARANDOLE DES DESSERTS

CHOICE OF DESSERT

* TUBER MELANOSPORUM INDICUM

