

MENU CASTELNAUD 32 €UROS

Nos Entrées au choix (choice of starters)

Terrine de queue de bœuf au foie gras

Ou

Foie gras de canard maison infusé aux épices et vin de Bergerac

Ou

Flan d'asperge et saumon fumé à la graine de moutarde et balsamique

Ou

Cartine de pain d'épice au foie gras poêle sauce fruits des bois et cannelle

Ou

Crumble de foie gras aux pommes confites, granité Calvados

* * *

NOS PLATS AU CHOIX (MAIN DISHES MEAT OR FISH)

Côte de veau, crème de morilles

Ou

Noix de Saint jacques poêlées, fondue de poireaux et échalotes confites

Ou

Entrecôte poêlée au roquefort et noix blanches du Périgord

Ou

Filet de bar aux morilles

Ou

Côtelette d'agneau au thym et romarin

* * *

Calécou rôti au miel sur toast

Ou

Ronde de fromages et sa saladette

* * *

Dessert au choix

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 TRUFFLE

OU/OR

SOLE MEUNIÈRE, 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

