

Menu du Terroir

Regional Menu

27 Euros

Terrine de foie gras de canard Maison

Home-made duck liver foie gras

Ou / or

Assiette Périgourdine

(Magret au poivre, rillettes de canard Maison et gésiers confits)

Périgourdine platter

(Dried slices of of duck, Home- made rillettes and preserved gizzards)

** * **

Filet de Truite meunière aux brisures de noix

Trout with some piece of walnuts

Ou/or

Magret de canard sauce Périgueux

Slices of breast of duck with Périgueux sauce

Ou / or

Confit de canard

Preserved leg of duck

** * **

Soufflé glacé aux noix et sa liqueur

Iced walnut soufflé