

MENU SPÉCIAL

Festival de la Vézère

Timbale de saumon fumé et faisselle

ou

Salade de gésiers et magrets fumés

.....

Rôti de veau à la moutarde violette

ou

Filet de Saint Pierre beurre blanc

.....

Soufflé glacé aux noix (spécialité maison)

ou

Clafoutis aux abricots

ou

Fondant au chocolat



Formules : Menu complet : 25€

Entrée + Plat : 22€

Plat + Dessert : 22€

Entrée + Dessert : 20€

Tous nos plats sont accompagnés d'une
façon de pommes de terre et légumes de
saison.

BON APPÉTIT