

# **Menu Gourmand à 35€**

*Gourmet Menu for 35€*

**Entrée/Plat ou Plat/Dessert à 29€**

*First course & Main course OR Main course & Dessert for 29€*

**Foie gras de canard mi-cuit (IGP Périgord), confiture de cerises**

*Semi-cooked foie gras (Périgord PGI), served with a cherry marmelade*

*Ou Or*

**Velouté de lentilles et langoustines, chips de magret fumé maison et  
baies roses**

*Langoustine and lentil cream soup,  
served with chips of smoked duck breast fillet (Périgord PGI) and pink peppercorn*

\*\*\*\*\*

**Émincé de magret de canard (IGP) Périgord, sauce cognac**

*Finely sliced duck breast fillet (Périgord PGI), served in a Cognac sauce*

*Ou Or*

**Filet de bar rôti à l'huile d'olive vierge, basilic et framboises**

*Sea bass, roasted in virgin olive oil, served with basil and raspberries*

\*\*\*\*\*

**L'assiette de trois fromages**

*The house's choice of three cheeses*

*Ou Or*

**Crème brûlée à la fleur d'oranger**

*Orange blossom crème brûlée*

*Ou Or*

**Coulant chocolat coulis de mangues abricots**

*Chocolate lava cake with a mango and apricot coulis*

*Ou Or*

**Trois boules de glaces ou sorbets au choix**

*Any choice of three scoops of ice cream or sorbet*