

# *Menu à 35 €*

## *Entrées*

*Salade Romaine, tomates confites, copeaux vieux Parmesan*  
*Terrine de lapereau en gelée à l' estragon*  
*Salade de foie gras, haricots verts frais*

## *Plats*

*Confit de canard, pommes Parladaises*  
*Magret de canard aux poivres verts*  
*Rognon de veau aux baies de genièvre*  
*Saumon au sel de Guérande*  
*Brandade de morue à la Quercynoise*  
*Dorade rôtie au four*

## *Fromages*

*Assiette de Cabécou, salade aux cerneaux de noix*

*ou*

## *Desserts Maison*

*Glace marron glacé chocolat chaud, crème caramel, soupe de fruits,*  
*assortiment de 3 sorbets*

*Certains vins peuvent être servis au verre*

## *Vins conseillés*

*Château Taffard de Blaignan Haut Médoc 25 AOC*

*Cahors Pierre Pêche, Pr. Burc 18 AOC*

*Chinon Pr. Angelliaume 25 AOC*

*Touraine Bte Gibaut 20 AOC*

*Prix nets*