



**Dimanche 18 Octobre Foire au Potirons  
Menu au choix 27€ Entrée, Plat, Dessert**

**Entrée**

Velouté au potiron légèrement relevé avec ses croûtons aux herbes mixtes 

-

Rillettes de canard du sud-ouest, cornichons, confiture d'oignons, toasts

-

Paté de Saumon fumé, Algues au citron confit

-

( 3€ supplément)

Tranche de bloc de foie gras du sud-ouest, toasts, chutney de figue et son shooter de Monbazillac

**Plat**

La spécialité du sud-ouest Confit de canard, pommes de terre à l'ail, salade mixte

-

Agneau (gigot) de sept heures, menthe, gratin de pommes de terre

-

Cassolette de Porc, flageolets verts et tomates sous un chapeau de chapelure de Panko et gruyère

-

Ragoût de butternut au cumin et bulgar servi avec yaourt à la grecque et cheddar râpé **v**  
(  sans fromage et yaourt)

**Dessert**

Crème brûlée au caramel beurre salé

Gâteau au noix du Périgord, crème Anglaise

Tarte au pomme

Salade de fruits, sorbet pommes, coulis de framboises

Cheesecake

« Bread & Butter » pudding au chocolat et rhum

**ALLERGIES ALIMENTAIRES ET INTOLÉRANCES** Veuillez vous adresser à votre interlocuteur au sujet des ingrédients de votre repas lors de votre commande. Merci

V = végétarien

 = végétalien