

**Menu Gourmet**  
**Entrée+Plat +Dessert 29€**

**ou**

**Entrée+Plat+Fromage+Dessert 35€**

\*\*\*\*\*

**-Pot au Feu de Foie Gras du Périgord à la Façon du Chef**  
**ou**

**-Cuisses de Grenouilles Semi Désossés en Cromesquis aux Deux**  
**Purées**  
**ou**

**-Fricassée d'Escargots Sauvages Aubergine, Emulsion Saté**

\*\*\*\*\*

**-Selle d'Agneau Farci aux Herbes et Abricots, Jus Réduit**  
**ou**

**-Pavé de Veau ( filet mignon) en Cuisson Lente, Sauce Marsala**  
**ou**

**-Retour de Pêche (poissonnerie Labatud)**

\*\*\*\*\*

**-Pêche Rôtie et sa Gelée, Ganache Montée au Soho, Meringue**  
**ou**

**-Soufflé aux Cognac, Sorbet Poivre Noir de Sarawak**  
**ou**

**-Faisselle artisanale de la Chèvre Rigolote, Coulis Fruits Rouges**

*-Nos plats sont élaborés à la demande*  
*Soyez patient, la qualité de votre repas dépend de l'attention que nous lui consacrons*

*-Menu servi uniquement soirs, week-end et jours fériés*

*-A l'Auberge toutes nos viandes sont Françaises*