



Tarifs

FORMULES DU JOUR

1 PLAT + 1 DESSERT : 13,20 €

L'ASSIETTE DU MAQUIGNON

Entrecôte 300g + salade verte + café gourmand : 17,00 €

1 ENTREE + 1 PLAT : 18,00 €

1 ENTREE + 1 PLAT + FROMAGE OU DESSERT : 21,00 €

Terrine de canard et son médaillon de foie gras

Salade Périgourdine

Tartare de tomates et mozzarella

Dos de cabillaud aux petits légumes

Suprême de pintade aux champignons

Spaghetti fruits de mer

VINS AU VERRE 15 CL

GAILLAC BLANC..... 2,50 €

COTE DU RHONE ST ROCH..... 3,00 €

LOUPIAC..... 3,50 €

ROSE SAINT ANDREE DE FIGUIERES..... 2,50 €

CORBIERES ROUGE..... 2,50 €

COTE DU RHONE 3,00 €

BORDEAUX ROUGE..... 4,00 €



Tarifs

2 PLATS 30€

3 PLATS 38€

*Terrine de foie gras toasts chaudes
Escalope de foie gras chaud au porto
Feuilleté de ris de veau aux morilles
Gratin de St-Jacques aux écrevisses*

Croquant de langoustines au vinaigre balsamique

Filet de sandre beurre de tomate et basilic

Filet de morue a la provençale

Filet de turbot aux fruits de mer

Filet de loup de mer au chorizos

Andouillette de sole et saumon aux petits légumes

Effiloché de magret de canard sauce périgueux

Carré d'agneau rôti à la fleur de thym

Filet de bœuf forestier

Mignon de veau gratiné à l'auvergnate

Escalope de ris de veau aux morilles

Plateau de fromages

Assiette Vieux four - Tulipe de fruits melba - Crème brûlée

Nougat glace et son coulis - Marjolaine chocolat praline

Marquise au chocolat fondant et glace vanille

Menu dégustation 4 plats 49,00 €