



RESTAURANT DE LAUGERIE BASSE

Famille JUGIE
24620 Les Eyzies de Tayac
www.laugerie-basse.com

Tél. 05 53 06 97 91
contact@laugerie-basse.com

Cuisine traditionnelle périgourdine, atmosphère familiale et conviviale.

Capacité 120 personnes. Grand parking ombragé. Ouvert toute l'année.

A 2 km des Eyzies, direction Périgueux D.47

MENUS GROUPES 2018
Spécialiste dans l'accueil des groupes

MENU du Promeneur 18,00 €

Rosé pamplemousse
*
Pâté de campagne
salade à l'huile et aux éclats de noix
*
Cuisse de poule confite
Gratin de pomme de terre
haricots-verts, haricots-blancs
*
Tarte aux noix



MENU du TERROIR 21,00 €

Kir cassis
*
Assiette Laugerie Basse : pâté de foie
gras de canard et crudités de saison
*
Cuisse de canard confite, marrons, haricots-verts
Salade à l'huile de noix
*
Assiette de fromage
*

Délice aux noix du Périgord



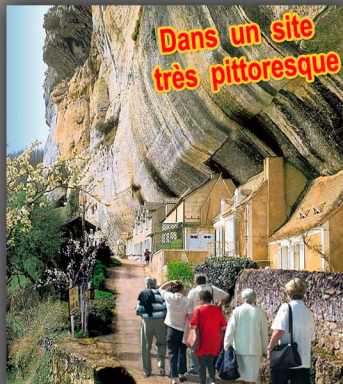
MENU du Troglodyte 23,00 €

Verre de Bergerac blanc moelleux
*
Bloc de foie gras de canard
sur pain de campagne
*
Cuisse de canard confite, marrons, haricots-verts
Salade à l'huile de noix
*

Charlotte aux fruits rouges



Salle troglodytique



Dans un site très pittoresque

- Bergerac rouge et café compris
- Apéritif de bienvenue offert - Desserts maison
- 1 gratuité par 25 personnes

- Si vous souhaitez d'autres propositions de menus, ou modifier leur composition nous restons à votre entière disposition



Terrasse dominant la Vallée de la Vézère

MENU de Laugerie Basse 19,00 €

Kir mûre
*
Pâté de foie gras de canard
salade à l'huile et aux éclats de noix
*
Pintade fermière
Haricots-verts, haricots-blancs
marrons
*
Fondant à la châtaigne



MENU de la Grotte 22,00 €

Kir pêche
*
Pâté de magret fumé, jambon du pays
crudité de saison
*
Rôti de porc sauce aux morilles
Gratin de pommes de terre
haricots-verts et haricots-blancs
*
Fromage frais
*

Tiramisu aux fruits rouges



MENU du Gastronomes 28,00 €

Vin de noix
*
Assiette du terroir :
Cou de canard farci, bloc de foie de canard,
et gésiers sur lit de salade aux éclats de noix
*
Rôti de veau, sauce aux morilles
Gratin de pommes de terre, haricots-verts
et haricots-blancs
*
Fromage de chèvre
*

Soufflé glacé aux noix

