



## MENUS GROUPES 2022

### MENU de Laugerie Basse 20,00 €

*Kir mûre*

*Pâté de foie gras de canard,  
salade à l'huile et aux éclat de noix*

*Cuisse de poule confite  
Haricots-blancs, haricots-verts et marrons*

*Fondant à la châtaigne et chocolat*

*Café*

### MENU du Troglodyte 24,00 €

*Verre de Bergerac moelleux*

*Bloc de foie gras de canard,  
sur pain de campagne  
et confiture de figues*

*Cuisse de canard confite  
Haricots-blancs, haricots-verts  
et salade à l'huile de noix*

*Charlotte aux fraises*

*Café*

*Bergerac rouge compris*

***Assiette de fromage frais de vache et tome de brebis, confiture de myrtilles : 2,50 €***

*\* Plat identique pour l'ensemble du groupe*

### MENU du Terroir 22,00 €

*Kir cassis*

*Pâté de foie gras de canard,  
et crudités de saison*

*Cuisse de canard confite\*  
ou Pintade fermière\*  
Gratin de pomme de terre, haricots-verts  
et salade à l'huile de noix*

*Délice aux noix du Périgord*

*Café*

### MENU de la Grotte 25,00 €

*Kir pêche*

*Magret séché et pâté de magret fumé,  
Mogettes sur lit de salade verte  
à l'huile et aux éclat de noix*

*Pintade fermière, sauce aux morilles  
Gratin de pomme de terre et haricots-verts*

*Soufflé glacé aux noix*

*Café*