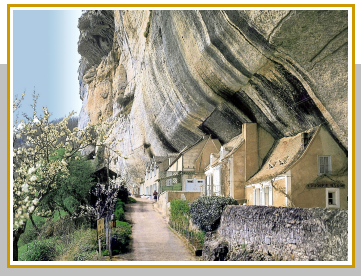

MENUS GROUPES 2024

MENU de Laugerie Basse 22,50 €

Cocktail rosé pamplemousse

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

*Cuisse de poule confite**
*ou Rôti de porc à l'ail et au thym**
Gratin de pomme de terre
et haricots-blancs

Fondant à la châtaigne et chocolat

Café et Vin rouge de Bergerac

MENU du Terroir 25,50 €

Kir au cassis

Grattons pur canard, pâté de foie gras
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 et Vin rouge de Bergerac

MENU du Troglodyte 27,00 €

Verre de Bergerac moelleux

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

Cuisse de canard confite
Gratin de pomme de terre, haricots-blancs
et salade à l'huile de noix

Charlotte aux fraises

Café et Vin rouge de Bergerac

MENU de la Grotte 29,50 €

Kir à la pêche

Magret séché et bloc de foie gras de canard,
Salade de mogettes
à l'huile et aux éclat de noix

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

Soufflé glacé aux noix

Café et Vin rouge de Bergerac

Assiette de fromage frais de vache et tome de brebis, confiture de myrtilles: 3,50 €/ pers.

- Dessert «fait maison»
**** Plat identique pour l'ensemble du groupe***