



# MENU PERIGOURDIN

*Mise en bouche*

Crème brûlée au foie gras



*Entrées*

Tartare de canard frais et fumé, foie gras de canard, mangue  
Sauce soya, cacahuète caramélisée, arômes de truffe.



*Plat*

Magret de canard, jus lié aux champignons des bois, légumes du moment, gratin dauphinois.  
Ou  
Cuisse de canard confite au miel et poivre rose, Légumes du moment, Gratin dauphinois.



*Dessert :*

Tartelette au chocolat et noix du Périgord.

PRIX : 37,50 €

A réserver avant le 14 janvier à MIDI.  
Retirer au resto du 15 au 17 de 17h à 20h.

*Le Convivium*

