

Déjeuner Campagnard

Servi tous les Dimanches midis

*Kir Safran et mise en bouche
château tirecul la gravière ULMA Bergerac blanc sec et crème de
fraise safranée du domaine 25cl*

*La garbure au chaudron dans la cheminée
IGP Agenais Domaine Lou Gaillot 75cl, rose tendre*

*Salade Agenaise : foie gras au torchon, magrets séchés maison, gésiers de
canard confit, pruneaux au lard fermier*

Le confit de canette maison des Arbrioux

Ou

L'entrecôte de bœuf à la cheminée aux échalotes confites 600gr env.
(pour 2 pers /sup 3€/pers)

Ou

Côte de veau sauce Albufera parfumée à la truffe

Ou

Le plat du dimanche

AOP Côtes de Duras, Château Molhière, les Maréchaux 75cl rouge

Plateau de fromages de la ferme

Crème brûlée au safran du domaine

Ou

Profiterole, glace vanillée au safran, sauce chocolat chaud, noisettes grillées

Ou

Tourtière aux pommes flambées au Calvados

Ou

Coupe glacée vanille safran, noisettes caramélisées et miel au safran du
domaine

Café/thé mignardise

Pruneaux au sirop (2cl) à l'eau de vie de prune du musée du pruneau offert

52€

prix avec boissons et service compris