



La Source de Peyssou

Vous propose

Menu de la St-Valentin

Du Vendredi 14 février au dimanche 16 février 2020

Pour réveiller les papilles ...

Le cœur de foie gras de canard.

Heart shaped Duck Foie gras.

La bouchée à la Reine

Huîtres, St-Jacques, homard, crevettes grises, crème de champignons de Paris, sauce mousseline.

Oysters, Scallops, lobster, shrimp, crème of Paris mushrooms.

Finish with a creamy mousseline sauce.

Le bœuf

Le tournedos de queue de bœuf comme Mr Rossini, mini croquettes de Pommes de terre.

Oxtail slow cooked in a red wine sauce and served with a slice of pan-fried foie gras

Accompanied by mini potatoes croquettes.

Le fromage

Le brie pané à la chapelure de pain d'épices.

Brie with gingerbread crumb coating

(Supplément 4,00 €)

Le dessert

Le cupidon.

Cupid

Viandes d'origine France, abattues en France.

Menu à 38,00 €/pp hors boissons, TVA comprise

Arrhes par chèque (30%) demandés à la réservation.

Modes de paiement : CB, visa, american express, chèque, cash



La Source de Peyssou
Grand Peyssou
24440 Saint Avit Sénieur
05 53 61 64 19



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Maître Cuisinier de la Belgique 1989

Maître Restaurateur 2015