



La Source de Peyssou

Vous propose notre menu de fin de semaine samedi soir et dimanche midi

Samedi 1 et Dimanche 2 Février 2020

Pour réveiller les papilles ...

La tartine grillée, rillettes de canard
Toast with duck rillettes.

L'œuf de poule

Poché sur une crème de scarole.
Poached chicken egg on escarole cream.

Le porcelet

L'escalope panée, tagliatelles fait maison.
Breaded pork cutlet, homemade tagliatelle.

Les fromages et/ou le dessert

Mille-feuilles glacé au chocolat.
Mille-feuille with chocolate icing.

Menu à 25.00€ / pp

Avec fromage et dessert/with both cheese and dessert 29.00 € / pp

Hors boissons, TVA comprise / Excluding drinks, VAT included

Les convives prennent un seul menu identique pour tous.

We request that tables choose the same menu.



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

Maître Cuisinier de la Belgique 1989

Maître Restaurateur 2015

Viandes élevées et abattues en France, d'origine de France
Poissons et crustacés, coquillages sauvages de France

Nos mode de payment sont : cb, visa, american express, cheque, cash