



La Source de Peyssou

Menu pour la St-Valentin

Vendredi 12, Samedi 13 et dimanche 14 février 2021

Pour réveiller les papilles ...
Le pressé de queue de bœuf.

Le canard

La mousse de foie gras, truffes du Périgord, gelée de Pécharmant.

Les plats

Skrei « poisson d'amour de Barentsz zée » à la crème de moules.

ou

La cuisse de pintade farcie, sauce aux morilles
mini croquettes de Pommes de terre .

Les fromages

Le feuilleté de Tomme Blanche. (Supplément 5 €)

Le Dessert

Le cœur praliné et chocolat, tuile d'airelles sauvages.

Le pain est fait maison (farine du Périgord avec gluten)
Viandes élevées et abattues en France, d'origine de France
Poissons et crustacés, coquillages sauvages
Menu à 42.00 €/ pp hors boissons, taxe comprise



*Maître Cuisinier de la
Belgique 1989*



Maître Restaurateur 2015

Grand Peyssou 24440 Saint Avit Sénieur - 05 53 61 64 19

Nos mode de payment sont : cheque, cash