



La Source de Peyssou

Vous propose
Le midi des 25 Décembre 2019 et 1^{er} Janvier 2020

Pour raviver les papilles ...

Les délicatesses salées accompagnées de notre flûte de champagne.

Le veau

En tartare, sous un lit de caviar « Prunier de Montpon-Ménéstérol » et sa purée de céleri rave.

La coquille St-Jacques et le homard Breton

Noix et pince à la crème de chou-fleur, au lard fumé, beurre blanc à la vanille.

Le jeune cerf

Le filet mignon en croûte, toast au foie gras de canard

Ou

Le filet de bar

Étuvé et son endive gratinée aux huîtres Marennes Oléron.

Le fromage

Les canelés chauds de Cabécou du Périgord

Le dessert

Autour du chocolat

Viandes d'origine France, abattues en France.

Menu à 57,00 €/pp hors boissons, TVA comprise
Arrhes 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