



La Source de Peyssou

Menu gourmandise « Juillet 2020 »

Pour réveiller les papilles ...

La crème Vichyssoise.
Vichyssoise cream.

Entrée... Starter...

Tartare de coquilles St-Jacques et ses tomates cerises séchées.
Tartare of Scallop dried cherry tomatoes.

Les plats, Main dish

La vraie soupe de poissons du marché.
Market fresh fish casserole.

OU

Hamburger veau et canard aux cèpes.
Veal and duck hamburger with cèpes.

Les fromages

L'assortiment. (Supplément 4,50 €)

Le Dessert

Gâteau au chocolat et courgettes de Françoise
Chocolate and courgettes cake.

Servi par table complète

Viandes élevées et abattues en France, d'origine de France
Poissons et crustacés, coquillages sauvages
Menu à 35.00 €/ 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 modes de paiement sont : cb, visa, american express, cheque, cash