



La Source de Peyssou

Pour réveiller les papilles ...

.....

Entrée

Le velouté de chou vert, tuile de pain, et chips de pana negra.

OU

Le filet de cabillaud cuit dans un bouillon de crustacés.

Le plat

Le gratin de coquilles St-Jacques au blanc de poireaux,
Pommes de terre écrasées aux fines herbes.

OU

Le rôti de porc cuit à basse température,
Pomme caramélisée, endive braisée.

Les fromages

L'assortiment. (Supplément 4,50 €)

Le dessert

Les cannelés de Grete façon profiteroles.

Le menu est servi par table complète

Menu à 25.50 €/ pp hors boissons, taxe comprise

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

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



*Maître Cuisinier de la
Belgique 1989*

Maître Restaurateur 2015

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