



## *La Source de Peyssou*

**Menu de fin de semaine Vendredi 3, Samedi 4 et Dimanche 5 Juillet 2020**

**Pour éveiller les papilles ...**

Soupe froide de poireaux.  
Cold Leek soup.

**Entrée... Starter...**

La terrine de poissons et sa crème de raifort.  
Fish terrine with horseradish cream.

**Les plats, Main dish**

La dinde, Brochette sur la grillade et ses légumes de saison.  
Grilled Turkey with seasonal vegetables.

**Les fromages ou le dessert**

Tiramisu aux pêches.  
Tiramisu of peaches

*Les fromages*

L'assortiment. (Supplément 4,50 €)

**Servi par table complète**

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

Menu à 25.00€ / pp hors boissons, taxe comprise,  
Menu servi par table

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*