



La Source de Peyssou

Menu gourmandise « été 2020 »

Pour réveiller les papilles ...

.....

Entrée...

Salade de queues de homard emballée dans un kadayif poêlée.

Les plats

Le filet de Cabillaud crémé de moules bouchot.

OU

Le carré de veau, sauce foie gras et truffes.

Les fromages

L'assortiment. (Supplément 4,50 €)

Le Dessert

Tartelette nectarines et abricots.

Servi par table complète

Viandes élevées et abattues en France, d'origine de France

Poissons et crustacés, coquillages sauvages

Menu à 35.50 €/ 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 : cb, visa, american express, cheque, cash