

# 2020

## *La Source de Peyssou*

**Menu « Gourmand »**

Janvier 2020

**Pour éveiller les papilles ...**

**La vraie croquette Belge de crevettes grises.**

*Belgian shrimp croquettes.*

**Les huîtres « 0 » de Marennes Oléron**

**Poêlées à la crème de foie gras de canard,**

**Accompagnées de sa brunoise de légumes.**

*Oysters « 0 » from Marennes Oléron pan fried with duck foie gras*

*And served with vegetable brunoise.*

**Le veau**

**Le carré, sauce Zingara (champignons, truffe de Périgord, ...).**

*A veal chop with a Zingara sauce of mushrooms, truffles...*

**Le Dessert et/ou fromages**

**Le croquant chaud au chocolat.**

*Hot chocolate crunch*

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

*Our meat is raised and butchered in France All our fish and shellfish are freshly caught*

Menu à 37.00€/pp,

Avec fromage et dessert/with both cheese and dessert 41.00 €/pp

Hors boissons, TVA comprise / Excluding drinks, VAT included

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



Maître Cuisinier de la Belgique 1989

La Source de Peyssou  
Grand Peyssou  
24440 Saint Avit Sénieur  
05 53 61 64 19



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

Maître Restaurateur 2015