

Menu groupe classique

LA COULEVRINE * * *

*Groupe à partir de 20 personnes
1/4 de vin et café compris
Le menu doit être le même pour tous*

ENTRÉES

*Pâté de foie gras de canard, oignons confits
Terrine de poisson aux légumes de saison
Salade au magret de canard fumé et gésiers confits
Feuilleté de cabécou sauce forestière
Salade Melon et jambon noir du Périgord (de mai à septembre)*

PLATS

*Confit de canard et pommes sarladaises
Demi-magret de canard (150 gr), pommes sarladaises
Poisson du moment, risotto
Joue de bœuf braisée au Bergerac, Gratin Dauphinois
Émincé de poulet façon basquaise, riz basmati*

FROMAGE

Assiette 3 fromages (Cantal, 1/2 Cabécou, Saint Nectaire)
Supplément de 3 euros / personne

DESSERTS

*Gâteau aux noix, crème anglaise
Île flottante
Tarte aux fruit de saison
Assiette de fruits frais glacée
Tiramisu au café*



Menu Dégustation Supplément 14 euros

LA COULEUVRINE * * *

*Groupe à partir de 20 personnes
Apéritif, verres de vin et café compris*

APÉRITIF

Vin de noix - Distillerie de Sarlat

ENTRÉE

Assiette dégustation (bloc de foie gras de canard, magret fumé, gésiers d'oie confits) et verre de Liqueureux (7cl)

PLAT

Demi-magret de canard façon Rossini, pommes sarladaises et verre de Pécharmant (11 cl)

FROMAGE

Cabécou chaud

DESSERT

Variation autour de la noix (glace, gâteau, crème brûlée)

CAFÉ

Votre hôtel-restaurant à Sarlat
1, Place de la Bouquerie 24200 SARLAT
contact@la-couleuvrine.com
05 53 59 27 80