

**Menu Budget 25.00€**  
(servi du mardi au vendredi midi)

**L'entrée**

Assiette de Charcuterie

**Le Plat du jour**

Lasagne Al Forno ou Shepherd 's Pie d Agneau

**Dessert**

Crème brûlée sur compotée rhubarbe et abricots

**Les Spéciaux à la carte**

**Entrée**

**Terrine maison, et Charcuterie 10.00€**

**Ravioles Burrata et tomate fraîche et séchées, épinard et parmesan 17.00€**

**Agneau Pré salé Aop 30.00€**

(filet rôti, gigot farci aux olives, wrapped d'épaule d'agneau confite )

**Cte à l'os blanc bleu (500 g) 28.00€**

**Grande Salade Caesar et suprême de volaille poêlé 18.00€**

**Grande salade du Périgord 19.00€**

(Magrets fumés et poêlés, gésiers confits, foie gras)

**Burger d' agneau pré salé confit , frites 18.00€**

**Cœur de ris de Veau croustillant aux Pleurotes 33.00€**

**Poisson du jour 18.00€**

(Filet de Dorade Royale gratinée au crabe , et moules )

**Poisson du moment 26.00€**

(Filet de Bar, raviole crevettes et St Jacques , émulsion citron de Valence )

**Dessert**

**Coupe de fraises , sirop de sureau 8.00€**

**Crème brûlée sur compoté de rhubarbe et abricots 8.50€**