

# Suggested Menu for delivery by our Chef Eric Dale

## Menu proposals/Propositions de menus

### **MENU 13,00 € TTC**

Starter of the day/*Entrée du jour*

ou

Seasonal Crudities/*Crudités de saisons*

---

Chicken with Porcini mushrooms/*Poulet aux cèpes*

ou

Roast veal with chanterelle sauce/*Rôti de veau sauce aux girolles*

ou

Dish of the day (meat and vegetarian option)/*Plat du jour (viande et légumes)*

Saladaise Potatoes/*Pommes Sarladaises*

ou

Green beans/*Haricots verts*

---

Fruit tart/*Tarte aux fruits*

ou

Dessert of the day/*Dessert du jour*

\*\*\*

### **MENU "PERIGOURDIN " 20 € TTC**

Perigourdin Salad/*Salade Périgourdine*

Lettuce, Country ham, Dried duck breast, Foie Gras, walnuts  
(*Salade, jambon de pays, magret séché, foie gras, noix*)

---

Duck Breast with fig sauce  
(*Magret de canard sauce aux figues*)

Ou

Confit of Duck

*Confit de canard*

Grilled vegetables and saladise potatoes  
(*Poellée de légumes et Pommes Sarladaises*)

---

Local goats cheese  
(*Cabécou*)

---

Walnut cake  
(*Gateau aux noix*)

\*\*\*

**Buffet of regional delicacies/ *BUFFET CAMPAGNARD* 22 € TTC**

3 different salads/*Salades composées (3)*

Seasonal Crudities/*Crudités de saison*

Cold cuts of Pork and Duck/*Charcuterie de porc et canard*

Foie gras

Free range chicken/*Poulet fermier*

Confit of roast pork/*Anchoard du Périgord (rôti de porc confit)*

Cheese plate/*Plateau de fromages*

Fruit tart or Walnut cake/*Tarte aux fruits et gâteau aux noix*

\*\*\*

**Other meals**

For a min of 4 people/*Livraison pour minimum 4 personnes*

Paëlla 10 €

Cassoulet 10 €

Blanquette de veau du Limousin 12 €

**Menu végétarien** sur demande 13,00 €

**Included in the price/*Inclus dans la prestation :***

Delivery charge/bread/*livraison, pain*

\*\*\*