

Menu terroir Logis

Toutes les propositions du menu sont disponibles à la carte .
Pour toutes allergies ou intolérances alimentaires veuillez nous consulter.

59,00 €

Amuse bouche du moment.

Entrées

Terrine de l'Hostellerie au foie gras de canard de la ferme la Renardière et prune d'ente de Duras.
24€

Tarte aux légumes ,gambas rôties et jambon de canard. 24€

Trou du milieu.

Plats

Turbot rôti au safran du Lot et Garonne, compotée de légumes et spaghettis à l'encre de seiche. 33€

Epaule d'agneau confite, crème de haricots Tarbais et son jus. (viande française) 33€

Pavé de boeuf Charolais ,son jus corsé . pomme paillasson et légumes croquants.(viande française)
(supplément 5€) 37€

Desserts

Choix disponible dans la rubrique carte des desserts.