

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. 25€

Ravioles de langoustines , buratta , olives noires et réduction de bouillon de langoustine crémé. 25€

Trou du milieu.

Plats

Noix de Saint Jacques rôties , endives braisées et sauce au safran du Lot et Garonne. 34€ Escalope de foie gras de canard poêlée de la ferme " La Renardière" saveur tatin et noix. (viande française) 34€

Pavé de boeuf Charolais ,son jus corsé , gâteau de pomme de terre et légumes croquants.(viande française) (supplément 5€) 38€

Desserts

Choix disponible dans la rubrique carte des desserts.