

# Menu Plaisir 36€

Mise en bouche



Terrine de canard au foie gras, en croûte



Magret d'oie du Périgord, pressé de pomme de terre façon sarladaise, purée de carotte et abricot, sauce miel et abricot



Le cabécou du Périgord

(supplément 4€)



Soupe de pêche aux fruits rouges et verveine citronnée, sorbet pêche verveine

## Menu Plaisir 36€



Mise en bouche



Duck meat and foie gras terrine, wrapped in a pastry



Goose breast from the Périgord region, potato slices prepared in a sarladaise style, carrot and apricot purée, accompanied with a honey and apricot sauce

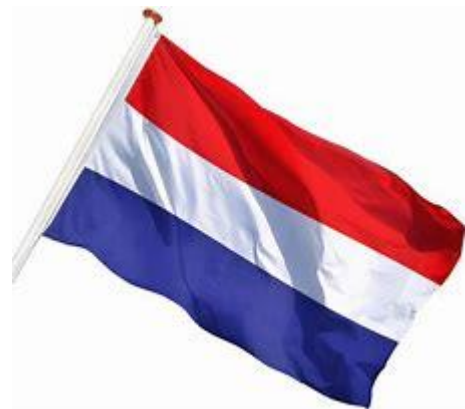


Goat cheese from the Périgord region (Extra 4€)



Peach and red fruits soup flavoured with lemon verbena, and a sorbet of peach and verbena

## Menu Plaisir 36€



Mise en bouche



Terrine van eend met foie gras, en croûte



Ganzenborst uit de Périgord, Cardappelen « façon sarladaise », wortl-en abrikozenpuree,  
honing-en abrikozensaus



Cabécou kaas (supplement 4€)



Perzikensoep met rood fruit en citroenverbena perzik en verbena sorbet