

MENUS GROUPES 2024

Restaurant Mauville

Formule Découverte 26€

Kir

Salade de Cabécou du Périgord servi chaud

ou

Pâté de Foie gras de Canard sur Toast

Civet de gésiers d'oie maison

ou

Filet mignon de porc sauce aux cèpes
Pommes de terre Beynacoises

Parfait glacé aux noix maison

Menu de la mer 26€

Terrine de saumon maison

Blanquette de dos de cabillaud
maison

Tiramisu maison

Formule du Terroir 24€

Pâté de foie gras de canard

Civet de gésiers d'oie maison

Pommes de terre Beynacoises

Gâteau aux Noix maison
et sa Crème Anglaise

Formule Périgourdine 28 €

Salade Périgourdine
et son verre de Monbazillac
(Gésiers d'oie confits, noix et terrine de foie gras
de canard maison sur toast et magret fumé)

Rôti de veau sauce morilles

Ou

Confit de canard
Pommes de terre Beynacoises

*Tarte aux fruits maison
(fruits selon saison)*

ou

Fraisier du Périgord maison
(selon saison)

Menu des petits canards

14 € (-10 ans)

Rillettes d'oie

Steack haché

ou

Emincé de filet de poulet

Frites

1 boule de glace

Gratuité pour le chauffeur
à partir de 25 payants,
2 gratuités au-delà de 45 payants.

**Prix par personne comprenant
1/4 de vin rouge et 1 café.**

Suppléments :

Assiette de 3 fromages) : 3€

(cabécou du Périgord, St Nectaire fermier , Tomme du Croquant à la liqueur de Noix)

Kir : 2€

Toute réservation doit être confirmée
à l'avance par courrier ou email,
en précisant le nombre de participants.

