

## MENUS GROUPES 2026

(Minimum 20 personnes)

### Formule du Terroir 26€

Pâté de foie gras de canard

Civet de gésiers d'oie maison

Pommes de terre Beynacoises

Gâteau aux Noix et crème Anglaise

¼ vin - café

### Formule Périgourdine 32€

Verre de Monbazillac

Salade Périgourdine

(Gésiers d'oie confits, noix, bloc de foie de canard mi-cuit sur toast et magret fumé)

Coq au vin

Pommes de terre Beynacoises

**Ou**

Confit de canard

Pommes de terre Beynacoises

Fraisier du Périgord (selon saison)

¼ vin - café

### Formule Découverte 30€

Kir

Salade de cabécou du Périgord (servi chaud)

**Ou**

Salade de gésiers d'oie confits, noix et croutons, vinaigre de framboises

Cassoulet Périgourdin

**Ou**

Filet mignon de porc sauce aux cèpes

Pommes de terre Beynacoises

Gâteau aux noix et crème anglaise

¼ de vin - café

### Menu enfant ( - 10 ans ) 14€

Pâté

Steak haché - frites

**Ou**

Jambon blanc – frites

1 boule de glace



- 1 gratuité chauffeur à partir de 20 payants
- Le choix du menu et des plats est à définir à l'avance  
(Choix unique pour tout le groupe sinon supplément 3€/pers)
- Confirmation définitive 15 jours avant le repas
- Acompte de 100€ demandé pour confirmation (sauf voucher)
- Règlement sur place le jour du repas

### **Suppléments par personne :**

- Si moins de 20 personnes payantes : +2€
- Assiette de 3 fromages : 4€  
(Brebis à la truffe d'été, brebis à la liqueur de noix et crémeux au lait de vache)
- Apéritif : Kir ou vin de Noix : 3€



### **Parking bus accès :**

En prolongement du restaurant, un parking bus est disponible  
en bord de Dordogne, route des Gabarriers