

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

1/4 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

1/4 de 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)

1/4 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