

Menu

Entrée, Plat et Dessert ou Framage 24€

Prix a La Carte: Entrée 8€, Plat 14€, Dessert ou Framage 6€

Entrée

'Soupe de soir' Crème du champignon (Cream of mushroom)

Parfait de poulet et foie gras (Chicken and foie gras parfait)

Crottin de chèvre aux noix et fruits pochés
(Goat's cheese coated in hazelnuts and served with poached fruit)

Canard croustillant et sauce douce aux piments
(Crispy duck with sweet chilli dressing)

Plat

'Café du Centre' Cuisse de canard confit
(Homemade confit duck leg)

'Poisson du jour' Filet de lotte et pommes de terre aux truffes
(Filet of monkfish with truffle potatoes)

Souris d'Agneau braisée (Braised lamb shanks)

'Plat du jour' Suprême de pintade aux morilles
(Breast of guinea fowl with morel sauce)

Desserts ou Fromage

Sélection de trois fromages

Crème brûlée

Coupe Agenaise aux pruneaux

Cheese cake

Gâteau Marquise au chocolat

