



La Bruceillère

Restaurant & Chambres d'hôtes

MENU / CARTE

La crème de pomme de terre à la Truffe de François

Le tartare d'huîtres et de saumon bio au jus de citrons

L'oreiller d'écrevisses et champignons, émulsion crustacés

La terrine de gibier aux pruneaux

Le bocal de foie gras pour 2 personnes

en remplacement des entrées *(supplément 16€)*

Le filet de dorade sur fondue de poireaux, beurre monté

L'oie du Périgord (cuisse confite ou magret grillé selon arrivage)

La poitrine de veau fermière farcie à la truffe

La tourte de caille en retour de chasse au foie gras

Les différents fromages de nos régions servis au plateau

Le nougat glacé à la truffe et crème anglaise

L'entremets ananas et caramel beurre salé

Notre pain perdu à la frangipane et crème glacée

Le biscuit de chocolat chaud au coulis de fruits

Les glaces et sorbets, fabrication artisanale

Nos viandes sont d'origine française, de préférence locale

Tous nos produits sont frais et transformés sur place

BON APPÉTIT !



La Bruceillère

Restaurant & Chambres d'hôtes

PRIX MENU / CARTE

FORMULE DU MIDI À 22 €*

en semaine, du lundi au vendredi sauf jours fériés
comprenant au choix une entrée et un plat ou un plat et un dessert

MENU À 31 €*

comprenant une entrée, un plat et un fromage ou un dessert

MENU À 35 €*

comprenant une entrée, un plat, un fromage et un dessert

À LA CARTE

Une entrée 10 €*

Un plat 17,50 €*

Un fromage 9,50 €*

Un dessert 10 €*

* Prix nets

INFO ALLERGÈNE

Nous transformons tous nos produits en cuisine où nous utilisons :
lactose, gluten, œuf, fruits à coque, dérivés du soja et du blé...

Donc tous nos produits peuvent contenir des traces de ces
ingrédients. Pour le bien de tous, veuillez nous en informer lors de
votre réservation.