



La Bruceillère

Restaurant & Chambres d'hôtes

MENU / CARTE

La rosace de filets de sardines marinés au citron
La salade composée de sot l'y laisse, magret séché, gésiers, noix...
La douceur entre aubergine, concassée de tomate et cabécou
L'oreiller d'écrevisses et champignons, émulsion crustacés
Le bocal de foie gras pour 2 personnes
en remplacement des entrées (supplément 16€)

Le pavé de bar en crumble et jus de veau
Le grenadin de veau à la crème de girolles
La cuisse de poulet fermier du Périgord farcie aux cèpes
Le sauté de boeuf minute aux fruits secs, parfums d'Asie

Les différents fromages de nos régions

La gourmandise de prunes à l'amande, façon Grand-Mère
La corolle de compotée rhubarbe et cerise, glace yaourt
La poire pochée aux épices douces et glace réglisse
Le biscuit de chocolat chaud au coulis de fruits
Glaces et sorbets, façon artisanale

*Nos viandes sont d'origine française
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

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