



La Bruceillère

Restaurant & Chambres d'hôtes

MENU / CARTE

Les filets de caille grillés sur salade de lentilles aux herbes

Le carpaccio de magret de canard et copeaux de parmesan

La tranche de saumon fumé, fromage frais aux herbes

L'oreiller d'écrevisses et champignons, émulsion crustacés

Le bocal de foie gras pour 2 personnes

en remplacement des entrées *(supplément 16€)*

Le pavé d'esturgeon sur feuilles de patate douce

Le râble de lapin farci au chorizo et dattes

La joue de bœuf confite aux petits légumes et girolles

Les rognons de veau poêlés en persillade

Les différents fromages de nos régions

Le parfait glacé à la menthe et coulis de chocolat chaud

Le crumble de prunes d'Agen et pommes golden

Le tiramisu de framboises et gelée de piment d'Espelette

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.