Menu La Drona

62 euros

ENTRÉES

A l'heure de la figue, en Périgord, il était une foie, le canard...

.....

Duo de choc, entre Hadoc et Gambas, Hercule Poireau en observateur avisé

.....

En automne, l'oeuf parfait se met au vert le temps d'une rencontre amoureuse avec le cresson

PLATS

En trois temps à la manière d'une valse,
tout est bon dans le cochon

.....

Se parant de son habit de fête, l'autruche
se transforme en Rossini arrosée de sa
sauce Périgueux

+ 6 euros

.....

Levez l'ancre, cap vers le nord ouest,
nos matelots ramenant leur filet de la
pêche du moment, mettent les voiles en
direction du port de Dieppe

.....

Qui suis je? Je suis braisé et gourmand,
intensément savoureux, je provoquerais
des éclats de ris... merci le veau

+ 6 euros

DESSERTS

Au coeur d'une soirée orageuse, loin d'être tarte, la tatin se réinvente et ne pourra éviter l'éclair

.....

Le chocolat laisse la poire belle à " Héléne"

.....

A la saison du fruit exotique, pour me raffraîchir, je me transforme en vacherin

.....

1,2,3,4,5,6,7 je ressemblerai à une tarte au citron , m'a t'on dit...

Suggestions

MENU SIGNATURE

Surpise en neuf services sur mesure

120 euros par personne

WELLINGTON

Le Wellington se met à l'heure Périgoudine pour deux personnes

45 minutes de préparation

135 euros

POULET DEMI DEUIL

Croute de sel, poulet de Bresse façon Georges Blanc

250 euros pour 4 personnes

ENTRÉES

A l'heure de la figue, en Périgord, il était une foie, le canard...

24 euros

.....

Duo de choc, entre Hadoc et Gambas, Hercule Poireau en observateur avisé

23 euros

.....

En automne, l'oeuf parfait se met au vert le temps d'une rencontre amoureuse avec le cresson

23 euros

PLATS

En trois temps à la manière d'une valse, tout est bon dans le cochon

32 euros

.....

Se parant de son habit de fête, l'autruche se transforme en Rossini arrosée de sa sauce Périgueux

38 euros

.....

Levez l'ancre, cap vers le nord ouest, nos matelots ramenant leur filet de la pêche du moment, mettent les voiles en direction du port de Dieppe

34 euros

.....

Qui suis je? Je suis braisé et gourmand, intensément savoureux, je provoquerais des éclats de ris... merci le veau

38 euros

PLAT VÉGÉTARIEN

Le chef vous propose son plat surprise végétarien

32 euros

PLAT ENFANT (POUR LES MOINS DE 12 ANS)

Poulet fermier et ses légumes du maraîcher

22 euros

DESSERT ENFANT

Glace maison et la surprise du chef

10 euros

DESSERTS

Au coeur d'une soirée orageuse, loin d'être tarte, la tatin se réinvente et ne pourra éviter l'éclair

12.50 euros

Le chocolat laisse la poire belle à "Héléne"

12.50 euros

A la saison du fruit exotique, pour me raffraîchir, je me transforme en vacherin

12.50 euros

1,2,3,4,5,6,7 je ressemblerai à une tarte au citron , m'a t'on dit...

12.50 euros

LES FROMAGES

A la manière d'un peintre, Mr Bernier, notre producteur de Saint Crépin de Richemont, saura ravir vos papilles entre fromage de chêvre et noix.

12.50 euros

Sublimez votre fromage d' un verre de vin rouge

16.00 euros

Salade verte et sa vinaigrette à l'huile de truffe

9.00 euros

Salade verte et sa vinaigrette à l'huile de noix et ses cerneaux

8.00 euros