

# LES CLUZEAUX



## — RESTAURANT —

---

### Starters (8€)

---

Cream of pea soup with celery and poached egg.

Bell pepper *bavarois* with tomato coulis and fried parsnips.

Duck rilette with foie gras.

---

### Mains (18,90€)

---

Slow-cooked lamb and bulgur with a spicy sauce, lemon grass and coconut.

Stove-cooked sea bass and fregola sarda risotto, with squid ink and a sweet corn coulis.

Caesar salad "Cluzeaux".

---

### Desserts (7€)

---

Vanilla bourbon crème brûlée.

Cognac baba with candied apricot.

Lime foam with vanilla ice cream and red fruit compote.

3 Cheeses.

### Lunch prices :

Starter & Main or Main & Dessert : 24,90€

Starter & Main & Dessert : 29,90€

### Evening & Weekend prices :

Starter & Main or Main & Dessert: 27,90€

Starter & Main & Dessert : 32,90€

Reservations at : +33 (0)5 53 56 53 54

33 Rue de Ribérac, 24340 La Rochebeaucourt-et-Argentine

# LES CLUZEAUX



## RESTAURANT

---

### Entrées (8€)

---

Crème de petits pois au céleri, oeuf poché.  
Bavarois de poivrons au coulis de tomates, panais frits.  
Rillettes de canard au foie gras.

---

### Plats (18,90€)

---

Agneau de sept heures, boulgour et sauce épicée, citronnelle et coco.  
Bar poëli, risotto de fregola sarda à l'encre de seiche, coulis de maïs doux.  
Salade Caesar "Cluzeaux".

---

### Desserts (7€)

---

Crème brûlée à la vanille bourbon.  
Baba au cognac, abricot confit.  
Espuma au citron vert, glace vanille, compotée de fruits rouges.  
3 Fromages.

### Prix Menu Midi :

Entrée & Plat ou Plat & Dessert : 24,90€

Entrée & Plat & Dessert : 29,90€

### Prix Menu Soir et Week-end :

Entrée & Plat ou Plat & Dessert : 27,90€

Entrée & Plat & Dessert : 32,90€

Réservations au : 05 53 56 53 54

33 Rue de Ribérac, 24340 La Rochebeaucourt-et-Argentine