

LES CLUZEAUX



RESTAURANT

Starters (9€)

Poultry tiramisu with Roquefort cheese.

Organic egg parfait, beetroot bulgur and carrot cream, vegetable chips.

Oysters with citrus pearls and smoked eggs. (+6€)

Mains (20€)

Duck magret, couscous vegetables and polenta.

Fillet of sea bass, tarbais beans with acorn-fed chorizo and Padrón peppers.

Yakisoba radiatori with prawns and Pyrenean bacon.

Desserts (8€)

Vanilla bourbon crème brûlée.

Rice pudding and raspberry cream.

Fig *feuilleté* with honey ice cream.

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

LES CLUZEAUX



— RESTAURANT —

Entrées (9€)

Tiramisu de volaille au Roquefort.

Oeuf bio parfait, boulgour de bétave et crème de carottes, chips de légumes.

Huîtres aux perles d'agrumes et oeufs fumés. (+6€)

Plats (20€)

Magret de canard rôti, légumes du couscous et polenta.

Filet de bar, haricots tarbais au chorizo de glands et piments de Padrón.

Radiator "Yakisoba" aux gambas et lard de Pyrénées.

Desserts (8€)

Riz au lait et crème de lait aux framboises.

Feuilleté aux figues, glace au miel.

Crème brûlée à la vanille bourbon.

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