

NOS  
**REPAS**  
*de famille ou d'entreprise*

MENUS SUR RÉSERVATION DU 24 NOVEMBRE  
19 DÉCEMBRE INCLUS - 8 PERSONNES MIN

ENTREE

Salade périgourdine ou Tatin de truite  
fumée, crème citronné et aneth

PLAT

Suprême de dinde façon paupiette crème  
aux pleurotes, écrasé de PdT & fagot de  
haricots vert

ou Dos de lieu beurre blanc aux agrumes  
et julienne de poireaux

DESSERT

Buche chocolat & praliné ou Panna Cotta  
à la vanille, caramel beurre salée et  
crumble noisettes

28 Euros



AUBERGE DES  
LACS BLEUS

Restaurant & Hôtel \*\*



NOS  
**REPAS**  
*de famille ou d'entreprise*

MENUS SUR RÉSERVATION DU 24 NOVEMBRE  
19 DÉCEMBRE INCLUS - 8 PERSONNES MIN

**ENTREE**

Mille feuille de foie gras & pain d'épices  
ou Coquille St Jacques au jus de pomme à  
cidre

**PLAT**

Tournedos sauce aux morilles &  
mousseline de saison  
ou Rôti de lotte au lard fumé sur laque  
d'épices

**DESSERT**

Bûche marron & vanille ou Tartare ananas /  
mangue & glace vanille

*36 Euros*



AUBERGE DES  
LACS BLEUS

Restaurant & Hôtel \*\*