

« La Table d'hôtes »

Du 1^{er} mai au 31 août 2025

LE CONCEPT c'est « comme à la maison » réservation au plus tard la veille. Vous partagerez la même la table et les plats ! Le repas est servi à 20h00, si vous désirez un apéro venez plus tôt. La soirée se terminera au plus tard à 22h30 afin de respecter le sommeil de nos clients. Menu à 22€ par personne (boissons non-comprises), enfants jusqu'à 10 ans 12€ (demi-portion). Ouvert à nos clients des chambres d'hôtes et gîtes, ainsi qu'à la clientèle extérieure.

LES DINERS DE LA SEMAINE

LUNDI

Entrée du jour - **Confit de canard**, pommes de terre façon salardaises, légumes ou salade - dessert

MARDI

Mojito & Brasero Party, vous grillez vous-même votre « Mix grill » canard, saucisses, porc, poulet Supplément par portion à 5€. Sur demande à la réservation à la place de la viande du poisson supplément à 5€. Légumes et féculent. Dessert : fruits au Brasero. Tu passes au bar Mojito dès 18h00. Mojito 6€. Virgin Mojito 4€

MERCREDI

Entrée - **Rôti de porc à la broche** ou filet mignon au four selon la météo, féculent et salade - Dessert

JEUDI

Entrée - **Poulet à la Basquaise sur un air Périgourdin**, riz - Dessert

VENDREDI

Mojito & Brasero Party

SAMEDI

Entrée - **Parmentier de canard, salade verte** - Dessert

DIMANCHE

Entrée - **Met au fromage** sur un air Suisse - Dessert