

45€
TTC

LA TABLE de SIAURAC

VENDREDI 26 JUILLET

Entrée

Œuf meurette accompagné de pain grillé et de lard croustillant

Plat

Magret de canard aux pêches, coloré par une piperade de doux légumes du jardin

Dessert

Tarte au chocolat sur son lit exquis de crème anglaise

VENDREDI 30 AOÛT

Entrée

Le duo Libanais : Taboulé maison et son pain fondant Man'ouché au zaatar

Plat

Direction la Grèce avec ses Aubergines façon moussaka

Dessert

Mélange de nectarines et de pêches en tartare, relevé d'une touche d'huile d'olive et de groseille, le tout accompagné d'une onctueuse chantilly

VENDREDI 13 SEPTEMBRE

Entrée

Délicieuse quiche lorraine accompagnée d'une salade de crudités fraîches et croquantes

Plat

Poulet façon basquaise accompagné de riz sauvage

Dessert

Poire façon bourdaloue, recette alliant la douceur de la poire et le gourmand d'une pâte sablée et sa crème d'amande

VENDREDI 18 OCTOBRE

Entrée

Velouté de carottes et patates douces, agrémenté d'une huile d'épices pour éveiller vos papilles

Plat

Echine grillée, accompagnée d'un gratin dauphinois et d'une sauce aux champignons

Dessert

Kouign amann accompagné d'une généreuse chantilly. Spécialité bretonne



MONUMENTS
HISTORIQUES

Château Siaurac - lieu dit Ciorac - 33500 Néac

T : 05 57 51 64 58 - info@siaurac.com - www.siaurac.com

