

Menu Saveur

24.50 €

Ou

Entrée- plat ou Plat- dessert 19 €

Soupe de poissons sauce rouille

Ou

Petite salade de Foie Gras aux pommes, vinaigrette
aux agrumes

Ou

Verrines de crevettes, avocat sauce cocktail

Ou

Terrine de canard maison, pain chaud



Pavé de bœuf mariné aux 3 poivres

Ou

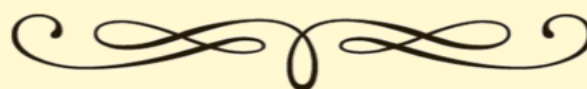
Tartare de bœuf non préparé

Ou

Magret de canard, whole cherries sous flammes

Ou

Dos de cabillaud, pointe de saveur anisée



Assiette de fromages ou dessert du jour

Le plaisir d'un moment convivial

34.50€

(prix nets, service inclus)

Carpaccio de saumon frais et saumon fumé jeunes
pousses de salade

Ou

Salade de Foie Gras, magret de canard fumé,
rillettes de canard

Ou

12 escargots farcis



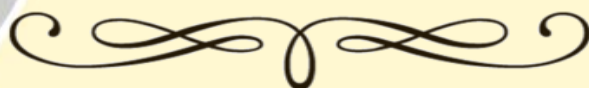
Pavé de saumon à la poêle sauce crème

Ou

Filet de bœuf grillé, beurre maître d'hôtel

Ou

Filet mignon de biche, légumes du moment



Assiette de fromages ou dessert du jour

Nos Entrées

(prix nets, service inclus)

Plateau apéritif	7 €
Salade mozzarella (salade verte, mozzarella, tomates, pétales de jambon fumé)	12€
Salade de crevettes (salade verte, œuf, avocat, concombre, crevettes, ciboulette)	12.50€
Salade du chef (salade verte, tomate, chèvre, chorizo, lardons, vinaigre de xérès)	14€
Salade de foie gras (salade verte, foie gras, magret fumé, féta, croutons, tomate, œuf)	14€
Salade Périgourdine Variétés de salades accompagnées de Foie Gras, gésiers, et jambon séché	22€
Le saumon fumé Accompagné de pousses de salade	21€
Cuisses de grenouilles Cuisinées à la Provençale	22€

Nos Poissons

(prix nets, service inclus)

Pavé de saumon cuit à la plancha 18€

Brochette de Saint Jacques 28€
Accompagnée de légumes du moment

Nos Viandes

(prix nets, services inclus)

Le confit de canard 13€

Confit maison à la Vendéenne

Andouillette grillée 14€50

Le Tartare de bœuf 18€

Coupé au couteau, pommes frites

Pavé de rumsteck 18€

Sauce au poivre

Le filet mignon de cerf 23€

Réduction de vin rouge, champignons du marché

Le filet de bœuf 27€50

Beurre maître d'hôtel

Nos Desserts*

(prix nets, service inclus)

* à commander au début du repas

Tartelette mousseline poire 9€

Le chocolat 10€

Fondant au chocolat aux framboises,
crousti-fondant comme un mille-feuille.
Duo de sorbet rafraîchissant.

Tartelette tatin tiède 10€

Bavarois Vanille caramel 11€

Accompagné d'un sorbet

Assiette Gourmande 12€

Pâtisserie du moment

Ananas Maipoori 12€

Sorbet accompagné d'une soupe de fruits au vin rouge,
une flanquée d'ananas cru et cuit, et crème brûlée au
Grand Marnier

Assiette de fromages 10€

Menu enfant

11€ *(jusqu'à 12 ans)*
(prix nets, service inclus)

Buffet d'entrée

Steak haché ou pièce de bœuf grillée

Vitrine de desserts

Bon appétit !

Restaurant le Turc'Oie

Nous ne vous le diront jamais assez merci pour tout !

Bienvenue à bord d'une aventure qui a débuté en 2007 par de savoureux mélanges :

Un soupçon de doute, 2 doigts de courage, un zeste de bravoure et surtout beaucoup d'amour.

Aujourd'hui nous vous accueillons dans le restaurant le Turc'Oie, transformé intégralement en 2015.

Notre cuisine se veut simple mais raffinée.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation et un agréable moment en notre compagnie !

Alexis, Cyrille et Leur équipe.



AU LOGIS DE FRANCE

'Notre passion une histoire de famille...'

