

A large, stylized, light gray letter 'B' graphic that serves as a background for the title text. The 'B' is composed of several overlapping, curved lines that create a sense of depth and movement. It is positioned in the upper half of the page, with its top extending towards the right edge and its bottom curving towards the left.

*Le Bergerac :  
les offres groupes*

*Les tarifs proposés peuvent évoluer, merci de vous renseigner sur les derniers tarifs en cours*

*Les tarifs ci-après proposés sont valables pour un choix d'une entrée, d'un plat et d'un dessert unique pour le groupe. Pour le cas d'un choix ouvert (plusieurs entrées, plats et desserts) se référer au tarif individuel du restaurant.*

## *Menu à 32 € par personne :*

*Mise en bouche*

*Entrée*

*Plat*

*Dessert*

## *Menu à 37€ par personne :*

*Mise en bouche*

*Entrée*

*Plat*

*Fromage*

*Dessert*

## *Menu enfant à 15€ (jusqu'à 12 ans) :*

*Assiette de charcuterie ou de tomates*

*Poisson blanc ou steak avec frites, riz  
ou pâtes*

*Même dessert que les adultes*

Prix nets.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## Entrée au choix :

Salade Bergerac (mesclun, gésiers confits, magret fumet, foie gras)

Foie gras de canard, confiture d'oignons et sel de Guérande

Millefeuille de foie gras poêlé au pain d'épices et sa mangue fraîche

Salade méditerranéenne (salade de jeunes pousses, tomates confites, féta, olives)

Craquant Terre et Mer (feuilleté craquant, cèpes et gambas poêlés)

Rosace d'agrumes aux écrevisses

Brochette de St Jacques et homard flambée au Pineau des Charentes

## Plat au choix :

Filet de bœuf (Sauce roquefort ou poivre ou foie gras), Haricots verts et pommes sautées

Magret de canard sauce au poivre vert, gratin dauphinois

Souris d'agneau confite, pâtes fraîches

Ris de veau braisé, chou à la fondue de tomates safranée

Filet de caille aux morilles, mousse de petits pois à l'ail

Filet de sabre sauce Armoricaïne, pommes anglaises

Saumon label rouge, fondue de poireaux et tomate provençale

Filet de brochet sauce au Porto, pommes Anna

# *Les fromages au choix*

*Assiette de 3 fromages  
Salade de chèvre chaud  
Duo chaud / froid de fromages*

## *Le dessert*

*Apporté en salle avec décoration selon l'événement fêté,  
puis disposé sur assiette individuelle avec décor*

*Entremets : Poire-chocolat ; pêche-abricot ; litchi-  
framboise ; passion-cassis ; fraise-ananas ; poire-  
caramel...*

*Les entremets sont composés d'un fond de génoise, de 2  
mousses bavaroises aux saveurs au choix et de fruits.*

*Tarte au fruits : fraises, framboises, abricots... (selon la  
saison)*

### *Ou le dessert individuel :*

*Tarte fine aux pommes  
Crème caramel et ses pavés solognaux  
Aumônière des vergers normands  
Profiteroles au chocolat  
Fondant au chocolat et sa crème Grand Marnier  
Gratin de fruits rouges  
Entremet pistache griottes  
Tulipe de fruits frais et glacés  
Assiette des 5 saveurs*

## Forfait boisson à 12€ par personne :

1 Apéritif au choix :

kir mousseux ; cocktail maison ; cocktail exotique ; punch planteur ; cocktail de fruits sans alcool

+ Vins :

Vin blanc (1 bouteille pour 5) + vin rouge (1 bouteille pour 4)

Ou vin rouge uniquement (1 bouteille pour 3)

A choisir parmi les choix suivants :

Vins blancs : Bergerac cépage Sauvignon 2000  
Muscadet sur Lie 2005 grand fief Audigère  
Coteaux du Layon 2005 Domaine des quarres  
Bourgogne aligoté 2006 Ravaut

Vins rouges : Bergerac Château Viel Orme 2003  
Saumur Champigny 2006 Les Roches Neuves  
St Nicolas de Bourgueil 2006 Les Rouillères  
Pinot noir 2005 C Turkeim  
Passetout grain 2005 Cave Hautes Côtes  
Côtes du Rhône 2005 Parallèle 45 P Jabouletaine  
Brouilly 2006 Château de Nevers  
Médoc 2002 Château La Gorce

+ Eaux minérales plates (Vittel) ou gazeuses (Badoit, San Pellegrino) 1 bouteille pour 3

+ Café ou thé

## Forfait boisson à 14€ par personne :

Forfait à 10€ + au dessert une coupe de clairette de Die cuvée impériale ou de crémant Brut tradition Monmousseau

## Forfait boisson à 17€ par personne :

Forfait à 10€ + au dessert une coupe de champagne Louis Tallet Brut 1<sup>er</sup> cru Cuvée prestige

## Trou normand : 4€ par personne

Prix nets.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.