

SOIREE TAPAS DU PERIGORD

(Dégustation de produits du Périgord en petites assiettes)

QUAND ? lundi 25 mars, jeudi 28 mars, lundi 1 avril et jeudi 4 avril 2019

à partir de 18h30

Menu de la soirée 45 EUR

- Tartare de magret de canard fumé de notre fumoir, fraîcheur de roquette et pomme Grany Smith
 - Chaud froid de saumon fumé et terrine de foie gras arrosé au bouillon corsé
 - Lasagne au ragoût de canard tomaté, béchamel tartuffata « façon nona »
 - Dos de bar plancha réduction de Bordeaux, truffe fraîche et purée de panais
 - Tournedos de canard mulard, foie gras poêlé, écrasé de pomme de terre, jus corsé aux aïelles
 - Ardoise de fromages affinés
- OU Feuilleté de poire pochée au Bergerac moelleux, glace au lait d'amande

Avec notre sélection de vins : forfait +20 EUR

Réservation par téléphone au 0475/311444

P.S. Tous les convives d'une même table ne sont pas obligés de prendre le menu tapas ; la carte et les menus habituels restent disponibles pour les clients qui le souhaitent.

Restaurant Le Pivert, rue de Mons 183 à 1480 Tubize