



# Menus du Restaurant D'Application

109 rue du Dr Roux  
La Moulette  
24100 BERGERAC  
05.53.22.21.21  
accueil@cfa-bergerac.fr  
www.cfa-bergeracois.com



Date	Menu	Prix
Mardi 27 novembre	Foie gras poêlé aux pommes Carré de porc poêlé à la crème de cèpes Plateau de fromages Pâtisserie	19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 29 novembre	Cassolette de lotte aux champignons Cote de bœuf sauce bordelaise Plateau de fromages Pâtisserie	19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 4 décembre	Terrine de foie gras aux 3 poivres Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf Plateau de fromages Ananas caramélisés flambés au rhum	19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 6 décembre	Trilogie de saumon Bio Poulet fermier AB en croûte, garniture périgourdine Plateau de fromages Assiette de fruits et sorbets artisanaux	19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 11 décembre	Croustade d'escargots à la crème d'ail Brochet rôti au chablis Plateau de fromages Poire belle dijonnaise	19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 8 janvier	St Jacques poêlées et flan d'endives Dos de cabillaud sauce américaine Plateau de fromages Crème renversée au caramel	19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)

Jeudi 10 janvier	Gambas flambées au whisky Dos d'esturgeon au pécharmant Plateau de fromages Feuilleté aux amandes	19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 15 janvier	Brochette de lotte flambée Encornets farcis à la sétoise Plateau de fromages Crème catalane	19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 17 janvier	Huitres gratinées Gardiane de bœuf, pâtes fraîches Plateau de fromages Abricots du Roussillon flambés sur glace vanille	19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 22 janvier	Brioche aux st jacques et saumon fumé Souris d'agneau au miel et thym Plateau de fromages Brochette de fruits exotiques	19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 24 janvier	Tourte vigneronne aux cèpes Caneton aux navets Plateau de fromages Carpaccio de fruits exotiques	19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 29 janvier	Poêlée de fruits de mer flambés Bœuf bourguignon Plateau de fromages Pithiviers	19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 31 janvier	Œufs pochés à la périgourdine Carré d'agneau en croute d'herbes Plateau de fromages Crêpes au grand marnier	19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 5 février	Foie gras au chorizo Selle d'agneau farcie et crème de châtaigne Plateau de fromages Gâteau aux noix	19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 7 février	Velouté de cèpes Ballotine de pintade en croute de noix Plateau de fromages Tourtière du Quercy	19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)

<p>Mardi 12 février</p>	<p>Flambée de noix de St Jacques au whisky Filets de julienne au Monbazillac Plateau de fromages Pêches de nonne</p>	<p>19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)</p>
<p>Jeudi 14 février</p>	<p>Petit pâté feuilleté sauce porto Magret aux fruits rouges Plateau de fromages Entremets St Valentin</p>	<p>19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)</p>

Pensez à réserver à l'avance et n'hésitez pas à nous donner votre adresse mail afin de recevoir les nouveaux menus plus rapidement.

*A très vite !*