

LA MAZILLE LE BEAUPUY



Restaurants d'application

Novembre 2021

Déjeuners – 12H30

Mercredi 03 Novembre / 14.00 €

Feuilleté de chèvre aux épinards

Tartare de bœuf, Pommes Pont Neuf

Mousse aux fruits de la passion

Vendredi 05 Novembre / 14.00 €

Allumettes au fromage

Tartare de veau, Pommes croquette

Bavarois rubané

Les écoles



Suivez-nous...

Informations
et réservation :
05 53 35 72 84 ou
restaurants@ecoles.dordogne.cci.fr



Novembre 2021

Déjeuners – 12H30

Mardi 16 Novembre / 14.00 €

Mise en bouche

Avocats grillés, truite mi – cuite

Filet mignon de porc, Risotto de potiron

Tarte rhubarbe et pommes

Mercredi 17 Novembre / 16.00 €

Auberge locavore

Assiette Landaise ou Velouté de potimarron

Poulet farci aux épinards, sauce moutarde et miel,
Pommes de terre rôties à la Germaine et Flan de légumes

Trilogie de fromages affinés, salade

Pruneaux flambés, glace aux noix

OU

Mini - moelleux chocolat châtaigne, crème anglaise et glace grenadine

Mercredi 24 Novembre / 14.00 €

Gourmandises du Périgord ou Velouté poireaux pommes de terre, râpée de parmesan

Blanquette de veau parfumée, petite garniture et Pomme croquette

Saint – Honoré

Novembre 2021

Déjeuners – 12H30

Jeudi 25 Novembre / 14.00 €

Velouté d'écrevisses, cappuccino de pain brûlé

St – Jacques, Parmentier et champignons des bois, chausson de foie gras

Carré d'agneau primeur, jus court, Polenta, croustillant de pieds et pleurotes

Esméralda, crème glacée fruits rouges

Vendredi 26 Novembre / 14.00 €

Terrines de notre charcutier ou Potage St – Germain aux croûtons

Fricassée de volaille au Macvin, Pommes de terre et saucisse de Morteau

Choux caramélisés au praliné façon Paris Brest

Novembre 2021

Dîners – 19H30

Jeudi 04 Novembre / 20.00 €

Cocktail Planter's Punch et Bruschetta exotique

Cannelloni de saumon aux épinards, œuf mollet et pesto de roquette

Poulet en 2 façons, Accompagnements de saison

Cheesecake citron et mangue comme à Londres, un coulis

Lundi 08 Novembre / 32.00 € Cocktail & Vins compris

Thème guinguette parisienne

Cocktail & Grignotines parisiennes

Velouté de potimarron, œuf de caille frit et lard fumé

Jambon braisé, raviole forestière, légumes automnaux

Douceur aux agrumes et chocolat blanc