

# Déjeuner Campagnard du Dimanche 52€

Le pot de rillettes de l'Auberge  
Kir Safran

**château tirecul la gravière ULMA Bergerac blanc sec et crème de  
fraise safranée du domaine**

La garbure au chaudron dans la cheminée  
**IGP Agenais Domaine Lou Gaillot, rose tendre**

Salade Agenaise : foie gras au torchon, magrets séchés maison, gésiers de  
canard confit, pruneaux au lard fermier

Le confit de canette maison des Arbrieux  
Ou

L'entrecôte de bœuf à la cheminée aux échalotes confites 600gr env.  
(pour 2 pers /sup 3€/pers)

Ou  
La truite saumonée de la ferme du Ciron à l'unilatérale sauce au safran du  
domaine

Ou  
Le rond parisien de bœuf en tournedos aux 5 baies et poivre de Sichuan de la  
ferme des trois soleils

Ou  
Le plat du dimanche à la cheminée ou plat mijoté à l'ancienne

**AOP Côtes de Duras, Château Molhière, les Maréchaux rouge**

Plateau de fromages de la ferme

Crème brûlée au safran du domaine

Ou  
Profiterole, glace vanillée au safran, sauce chocolat chaud, noisettes grillées

Ou  
Mousse au chocolat au pralin de noisettes de la maison de la noisette

Ou  
Tourtière aux pommes flambées au Calvados

Ou  
Coupe glacée vanille safran, noisettes caramélisées et miel au safran du  
domaine

Café/thé mignardise

**Pruneaux au sirop à l'eau de vie de prune du musée du pruneau**