



Menu et carte
restaurant
La Drona





Suggestions

MENU TRUFFE

Menu en 7 services

95 euros

MENU SIGNATURE

Menu en 9 services

135 euros





PLAT VÉGÉTARIEN

*Le chef vous propose son plat
surprise végétarien*

32 euros

PLAT ENFANT (POUR LES MOINS DE 12 ANS)

*Le même que les grands mais en plus
petit*

22 euros

DESSERT ENFANT

Glace maison et la surprise du chef

10 euros





ENTRÉES

Foie gras aux doux épices, pruneaux confits au vin de Bergerac, compotée d'oignons rouges

24 euros

Gambas en panure de panko, gourmandise d'avocat, mayonnaise aux amandes torifiées

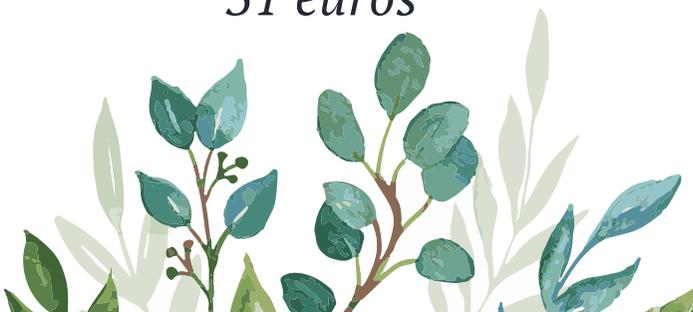
24 euros

Tartelette de légumes de saison, mousse légère aux cinq herbes, vinaigrette herbacée

24 euros

Sur une gelée aux agrumes, chair de tourteau, crème légère au wasabi, caviar de Neuvic

31 euros





PLATS

Magret rôti, de la ferme de Villejalet à Lussas-et-Nontroneau 24300, déglacé à l'Amaretto, légumes de saison

.....
33 euros

Ris de veau de coeur, cuit à basse température, laqué aux saveurs d'Asie

.....
39 euros

Filet mignon de veau braisé, millefeuille de pomme de terre, espouma au parmesan

.....
34 euros

Retour de pêche de criée française, cuisson à la graisse de canard, sauce légère au mucilage

35 euros

Tous nos produits sont d'origine française





DESSERTS

Tarte aux citrons déstructurée au saveur iodée

..... 14.00euros

Tiramisu 2024

..... 14.00 euros

Mon tout chocolat Valrhona

14.00 euros

.....

Choux praliné 70% amandes noisettes

14.00 euros

Tous nos desserts sont élaborés avec le chocolat Valrhona, le meilleur chocolat au monde





LES FROMAGES

*Assiette de fromages de nos régions
"From'Terroir"*

..... 15.00 euros

*Sublimez votre fromage d' un verre
de vin rouge*

..... 20.00 euros

*Salade verte et sa vinaigrette
à l'huile de truffe*

..... 9.00 euros

*Salade verte et sa vinaigrette
à l'huile de noix et ses cerneaux*

..... 8.00 euros





67 euros

ENTRÉES

Foie gras aux doux épices, pruneaux confits au vin de Bergerac, compotée d'oignons rouges

Gambas en panure de panko, gourmandise d'avocat, mayonnaise aux amandes torifiées

Tartelette de légumes de saison, mousse légère aux cinq herbes, vinaigrette herbacée

Sur une gelée aux agrumes, chair de tourteau, crème légère au wasabi, caviar de Neuvic

+ 5 euros





PLATS

Magret rôti, de la ferme de Villejalet à Lussas-et-Nontroneau 24300, déglacé à l'Amaretto, légumes de saison

.....

Ris de veau de coeur, cuit à basse température, laqué aux saveurs d'Asie

+ 7 euros

.....

Filet mignon de veau braisé, millefeuille de pomme de terre, espouma au parmesan

.....

Retour de pêche de criée française, cuisson à la graisse de canard, sauce légère au mucilage

Tous nos produits sont d'origine française





DESSERTS

Tarte aux citrons déstructurée au saveur iodée



Tiramisu 2024



Mon tout chocolat Valrhona



Choux praliné 70% amandes noisettes

Tous nos desserts sont élaborés avec le chocolat Valrhona, le meilleur chocolat au monde

