

*Esprit Sud Périgord*

# MENUS FÊTE DES MÈRES

2026



OFFICE  
DE TOURISME  
**CŒUR DE  
BASTIDES**



ESPRIT  
SUD  
PÉRIGORD



# La Table

## Fête des Mères

### Dejeuner

31/05/2026 À 12H

AVEC UNE TOMBOLA SUR PLACE POUR GAGNER  
UN BON POUR UN DÎNER GRATUIT POUR 2  
PERSONNES À LA TABLE

## Menu

35€

### APERO

Bulles rose ou mocktail  
Amuses bouche

### ENTRÉE

Salade Cesar ou Soupe

### PLAT

Bouillabaisse Royale ou Navarin d'agneau

### DESSERT

Mousse au deux chocolat ou Dame blanche



UNIQUEMENT PAR RESERVATION

+33 661 40 87 10

1857 ROUTE DE MONFLANQUIN, CANCON





DIMANCHE 31 MAI 2026

# Fêtes Des Mères

55€ / personne ( hors boissons)

## Entrée

*Carpaccio de mullet mariné aux agrumes | Courgette verte  
Guacamole au citron vert | Mayonnaise combava | Huile verte  
Mousse à l'huile d'olive de Kalamata et piment d'Espelette*

## Plat

*Demi-magret de canard | Pomme de terre fondante  
Griottes poêlées | Copeaux de foie gras cru | Petits pois  
et asperges | Jus de canard à la griotte*

## Fromage

*Mousse légère de chèvre | Gelée cardamome et miel  
Tuile de pain de campagne*

## Dessert

*La Rose des Mamans*

*Allergies ou intolérances ? Prévenez-nous, nous adaptons  
nos plats avec plaisir*

*Afin de vous garantir un accueil privilégié, la réservation est obligatoire par téléphone au  
05.53.36.00.35 ou directement sur notre site internet [www.europe-villereal.com](http://www.europe-villereal.com)*



# Menu Fête des mères

## Dimanche 31 mai 2026

Mise en bouche

### Entrée

Farandole de petites entrées

Foie gras de canard mi-cuit, truite fumée par nos soins,  
bouchée d'escargots et bisque de homard flambée à l'Armagnac

### Plat

Cassolette de homard bleu à L'Armoricaine

Riz parfumé du curry Shichimi Togarashi, et légumes du moment

Ou

Pavé de filet de bœuf, sauce aux poivres

option façon Rossini (sup 7€)

Purée de pomme de terre aux fines herbes et légumes du moments

### Dessert

Pavlova aux framboises de Monflanquin

Sorbet vanille Bourbon de Madagascar

Ou

Moelleux au chocolat Caraïbe « Valrhona », crème anglaise

crème glacée chocolat intense

----

Douceur citronnée\*

**56.00 €**

par personne (hors boisson)

Réservation au 05 47 99 05 36

ou en ligne : [www.hippocampe-villereal.fr](http://www.hippocampe-villereal.fr)

\* l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Menu susceptible de changement en fonction du marché

Prix net, service compris

Chez Stéphane, restaurant L'Hippocampe – 32, rue Saint-Roch – 47150 Villereal

SIRET 383485612 – APE 5610C

# **Menu fête des mamans 40€**

**Terrine de foie gras et sa garniture.**

**Ou**

**Salade exotique :  
Saumon fumé et mangues.**



**Faux-filet de boeuf sauce au  
poivre vert et pommes de terre  
aux cèpes.**

**Ou**

**Filet de bar au vin blanc,  
petits légumes et riz parfumé.**



**Panna cotta à la fraise.**

**Ou**

**Douceur de maman au chocolat.**

**Restaurant La Marmaille  
à Monflanquin**

**Sur réservations  
uniquement**

**05 53 40 97 58**

# Fête des Mamans

**Dimanche 31 mai 2026 midi.**



**Menu  
40€**

**Terrine de foie gras et sa garniture.**

**Ou**

**Salade exotique :**

**Saumon fumé et mangues.**



**Faux-filet de boeuf sauce au poivre vert  
et pommes de terre aux cèpes.**

**Ou**

**Filet de bar au vin blanc, petits légumes et riz**

**parfumé.**



**Panna cotta à la fraise.**

**Ou**

**Douceur de maman au chocolat.**

Restaurant  
La Marmaille à  
Monflanquin

Réservation :  
05 53 40 97 58

# Espnt Sud Périgord

OFFICE DE TOURISME  
CŒUR DE BASTIDES



Pour retrouver toutes les informations, scannez ce QR code

**Office de Tourisme Cœur de Bastides**

+33 5 53 36 40 19 | [contact@coeurdebastides.com](mailto:contact@coeurdebastides.com) | [www.coeurdebastides.com](http://www.coeurdebastides.com)