

RESTAURANT DE LAUGERIE BASSE

Famille JUGIE
24620 Les Eyzies de Tayac

Tél. 05 53 06 97 91
Fax. 05 53 06 30 70

www.laugerie-basse.com
contact@laugerie-basse.com



Salle troglodytique

Depuis 3 générations, ouvert en 1947

Nous vous recevons dans une atmosphère familiale et conviviale, autour d'une cuisine traditionnelle périgourdine.

Capacité 120 personnes.

Grand parking ombragé. Ouvert toute l'année.

A 2 km des Eyzies, direction Périgueux D.47



Terrasse dominant la Vallée de la Vézère

MENU du Gourmand Pressé 18,00 €

Kir mûre

*
Pâté de foie gras de canard
salade à l'huile et aux éclats de noix

*
Cuisse de poule confite
Petits pois lardons, marrons et haricots-verts

*
Fondant à la châtaigne



MENUS GROUPES 2014

MENU du Gourmand Promeneur 21,00 €

Verre de Bergerac blanc moelleux

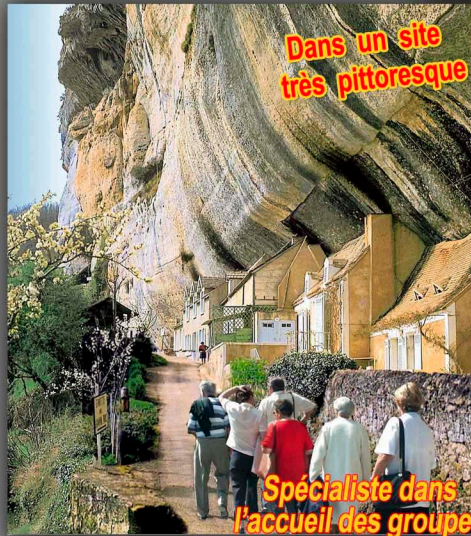
*
Bloc de foie gras de canard
sur pain de campagne

*
Cuisse de canard confite, marrons, haricots-verts
Salade à l'huile de noix

*
Charlotte aux fruits rouges



- Apéritif de bienvenue offert
- Bergerac rouge et café compris dans tous nos menus
- 1 gratuité par 25 personnes
- Tous nos desserts sont fait maison
- Si vous souhaitez d'autres propositions de menus, ou modifier leur composition nous restons à votre entière disposition



Dans un site très pittoresque

Spécialiste dans l'accueil des groupes

GPS Latitude 44°56'54.80"N Longitude 0°59'55.43"E

MENU de Laugerie Basse 23,50 €

Kir pêche

*
Assiette périgourdine :
salade aux gésiers d'oie, tomates, noix et croûtons

*
Pintade fermière
Marrons, haricots-verts et petits pois lardons

*
Fromage de chèvre « le Roc-Amadour »

*
Duo de fruits rouges



MENU du TERROIR 19,50 €

Kir cassis

*
Assiette Laugerie Basse : pâté de foie gras de canard et crudités de saison

*
Cuisse de canard confite, marrons, haricots-verts
Salade à l'huile de noix

*
Assiette de fromage

*
Délice aux noix du Périgord



MENU du Gastronomes 26,50 €

Vin de noix

*
Assiette du terroir :
Cou de canard farci, bloc de foie de canard,
et gésiers sur lit de salade aux éclats de noix

*
Rôti de veau, sauce aux morilles
Gratin de pommes de terre, haricots-verts
et haricots blancs

*
Fromage de chèvre « le Roc-Amadour »

*
Soufflé glacé aux noix

