

Découverte de Monrecour

Entrée-plat-dessert 30 €

Entrée - plat ou plat - dessert 24 €

Thon rouge des Maldives,

Mariné au soja et à l'huile de sésame, condiment au yuzu.

Ou

Velouté de potimarron,

Crème de ciboulette et champignons sautés.

•••••

Côte de cochon noir de Cambes à la cocotte,

Jus aux oignons caramélisés et patates douces.

Ou

Dos de cabillaud rôti,

Pommes de terre écrasées aux agrumes et émulsion citronnelle/ ananas.

•••••

Entremets au chocolat noir « Manjari »,

Crèmeux à l'arabica et zestes d'agrumes.

Ou

Panacotta à la vanille Bourbon,

Mousseline de marrons au vieux rhum.

Pour les petits gastronomes (jusqu'à 12 ans)

Entrée-plat-dessert 19 €

Entrée - plat ou plat - dessert 16 €

Foie gras de canard I.G.P du Périgord,

Confit au naturel, condiment figue et fleur de cactus.

Ou

Velouté de potimarron, crème à la ciboulette.

•••••

Emincé de volaille fermière au sautoir.

Ou

Poisson de pêche française.

•••••

Tartelette au citron au Yuzu, meringue et coulis citron vert.

Ou

Glaces selon l'inspiration....