

L'automne sous les chênes de Monrecour...

Entrée, plat, dessert 42€

Entrée, poisson, viande, dessert 49€

Pour commencer...

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

Confit au naturel, condiment figue et fleur de cactus.

18€*

Grosse crevette de l'océan Indien à la plancha,

En rémoulade de radis au combawa, moutarde rouge et amandes.

18€*

Gnocchi de pomme de terre et légumes racines,

Cuisinés aux champignons des sous-bois.

18€*

De nos côtes...

Noix de coquilles Saint Jacques de Normandie,

Choux fleur graffiti et ail noir.

29€*

La campagne, la terre...

Filet d'agneau des fermes du Périgord Rôti,

Condiment à la datte Medjoul et jeunes carottes braisées.

29€*

Pièce de boeuf de Galice poêlée,

Petit gâteau de pomme de terre au lard de Colonnata, quelques oignons doux.

29€*

Ris de veau de cœur poêlé au raifort,

Mousseline d'artichaut (Supplément 7€).

36€*

Fromages...

Assortiment de fromages frais et affinés de la fromagerie d'Audrix,

Jeunes pousses au Balsamico.

9€*

Pour finir en douceur...

Poire William's en chutney aux raisins secs,

Poivre de Sichuan et glace au praliné de noix du Périgord.

14€*

Pomme « Granny Smith » confite aux vieux Calvados,

Mascarpone à la fève de Tonka et caramel laitier.

14€*

Tarte citron revisitée,

Crèmeux au Yuzu, main de Bouddha et sorbet au Cédrot.

14€*

Nos desserts nécessitent un temps de préparation, nous vous invitons à les commander en début de repas.

(*) Tarifs des plats « à la carte ».