

Découverte de Monrecour

Entrée-plat-dessert 30 €
Entrée - plat ou plat - dessert 24 €

Cappuccino aux champignons des sous-bois,
Crème à la ciboulette.

Ou

Dos de maigre de l'Atlantique,
Comme un gravlax aux agrumes et caviar de hareng.

•••••

Carré de porc noir de Cambes au sautoir,
Châtaignes et mousseline de butternut.

Ou

Dos de saumon d'Ecosse rôti,
Lentilles corail et Bellota.

•••••

Pomme « Granny Smith. » confite au miel,
Sorbet pomme/absinthe.

Ou

Croustillant de fruits exotiques,
Mascarpone et vanille bourbon, sorbet noix de coco.

Pour les petits gastronomes (jusqu'à 12 ans...)

Entrée-plat-dessert 19 €
Entrée - plat ou plat - dessert 16 €

Saumon d'Écosse mariné,

Mesclun.

Ou

Cappuccino aux champignons des sous-bois,

Crème à la ciboulette.

•••••

Emincé de volaille fermière au sautoir,

Servi avec des légumes de saisons ou risotto Carnaroli.

Ou

Poisson de pêche française,

Servi avec des légumes de saisons ou risotto Carnaroli.

•••••

Croustillant de fruits exotiques,

Mascarpone et vanille bourbon, sorbet noix de coco.

Ou

Glaces selon l'inspiration...