

# L'hiver 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 rôti entier en cocotte.**

Oignons doux et anguille fumée.

18€\*

**Saumon d'Ecosse mariné par nos soins au poivre Timut,**

Feuilles de moutarde et gel aux agrumes.

18€\*

**Filets de caille fermiers à la plancha,**

Dans l'esprit d'une salade Caesar's au lard de Colonnata.

18€\*

## De nos côtes...

**Noix de coquilles Saint Jacques de Normandie rôties,**

Butternut caramélisé et matelote au yuzu.

29€\*

## La campagne, la terre...

### **Suprême de pintade fermière braisé au sautoir,**

Panais rôti, chou farçi et sauce suprême aux truffes noires.

29€\*

### **Filet d'agneau des fermes du Périgord rôti,**

Condiment d'olives, Cime di Rapa et crème de maïs blanc.

29€\*

### **Pomme de ris de veau au sautoir,**

Salsifis caramélisés et jus aux échalotes au mirin (Supplément 7€).

36€\*

## Fromages...

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

Jeunes pousses au Balsamico.

9€\*

## Pour finir en douceur...

### **Ananas « Victoria » poché au vieux rhum,**

Crèmeux à l'amande et sorbet à l'ananas rôti.

14€\*

### **Macaron aux noix du Périgord bio,**

Coulis à la citronnelle, atsina et glace au praliné de noix.

14€\*

### **Ganache au chocolat noir Grand Cru « Araguani »,**

Panacotta et croustillant à la noix de coco.

14€\*

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

(\*) Tarifs des plats « à la carte ».