

Découverte de Monrecour

Entrée-plat-dessert 32 €
Entrée - plat ou plat - dessert 26 €

Foie Gras de canard I.G.P Périgord confit au piment d'Espelette,
Chutney betterave rouge et cranberry au tandoori.

Ou

Salade gourmande de jeunes pousses,
Filets de caille poêlés dans l'esprit d'une Caesar's.

•••••

Magret de Canard I.G.P. Périgord rôti au satay,
Jus aigre-doux et mousseline d'Agatha au lard de Colonnata.

Ou

Dos de Daurade Royale cuit au plat,
Risotto au vert et émulsion au curry vert.

•••••

Tartelette au citron Yuzu,
Meringue et gel au citron vert.

Ou

Crème prise aux baies de Sureau,
Myrtilles et sablé à la noisette.

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 Périgord confit au piment d'Espelette,
Chutney betterave rouge et cranberry au tandoori.

Ou

Petite salade et crudités,
Vinaigrette au Balsamico.

•••••

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.

•••••

Tartelette au Praliné noisette,
Coulis aux agrumes.

Ou

Glaces selon l'inspiration....