

# Le printemps sous les chênes de Monrecour...

Entrée, plat, dessert 45€

Entrée, poisson, viande, dessert 52€

## Pour commencer...

**Cromesquis d'escargots « Gros Gris » de Rouffignac,**

Tourain à l'ail des ours et radis croquants.

18€\*

**Asperges vertes de Mallemort en Provence,**

Condiment à la truffe noire, jambon Bellota et œuf Bio onctueux.

18€\*

**Escalopes de foie gras de canard I.G.P. Périgord poêlées,**

Marmelade de poires et raisins « Sultanines » au gingembre.

18€\*

## De nos côtes...

**Bar de ligne de l'Atlantique rôti,**

Asperges vertes étuvées et émulsion de poireaux primeurs à la pomme verte.

29€\*

## La campagne, la terre...

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

Fèves et mousserons, jus acidulé au vinaigre de Barolo.

29€\*

### **Poitrine de pigeonneau de Peyrillac rôtie sur coffre,**

Les cuisses en risotto de Fregola et petits pois à la française.

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 (Supplément 9€).

## Pour finir en douceur...

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

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

14€\*

### **Chocolat noir « Caranoa » en sphère mousseuse,**

Crèmeux fromage blanc au citron vert, glace au caramel au beurre salé.

14€\*

### **Rhubarbe confite au poivre Timut,**

Biscuit et mousse à la pistache de Sicile, sorbet à la rhubarbe.

14€\*

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

(\*) Tarifs des plats « à la carte ».