

# 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€\*

**Foie gras de canard I.G.P. Périgord rôti entier en cocotte,**

Oignons doux et anguille fumée.

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€\*

### **Orange sanguine à la cardamome,**

Mimosa onctueux et glace au miel d'acacia.

14€\*

### **Noisettes pralinées crémeuses,**

Biscuit Financier, rhubarbe confite et 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 ».