

L'été sous les chênes de Monrecour...

Entrée, plat, dessert 45€

Entrée, poisson, viande, dessert 52€

Pour commencer...

Ceviche de langoustines au citron vert,

Avocat, perles de citrons et piquillos.

18€*

Œuf bio. mollet aux truffes d'été,

Mascarpone infusé au jambon Ibérique « Bellota » et tuile corail.

18€*

Foie gras de canard I.G.P. Périgord confit au piment d'Espelette,

Chutney de figues et condiment fraise au vinaigre de Barolo.

18€*

De nos côtes...

Turbot de Bretagne rôti aux girolles,

Mitonnée de légumes de saison à l'herbe à curry.

29€*

La campagne, la terre...

Filet d'agneau des fermes du Périgord,

Compotée de tomates, courgette « violon » et jus à l'ail noir.

29€*

Magret de canard I.G.P. Périgord,

Pressé d'Agatha à notre façon, ketchup de cerises.

29€*

Pomme de ris de veau au sautoir,

Cébettes rouges braisées et sauce citronnelle/galanga. (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...

Les fraises de plein champ de Journiac,

Déclinées en différentes textures, crémeux à la vanille Bourbon.

14€*

Les pêches des plaines de la Garonne confites,

Mousse au Gianduja et sorbet pêche/gingembre.

14€*

Les framboises de Barastin,

Gelée d'hibiscus, biscuit aux amandes et sorbet framboise.

14€*