

Découverte de Monrecour

Entrée-plat-dessert 32 €

Entrée – plat ou plat – dessert 26 €

Thon rouge de l’océan Indien,

Mariné au mirin, condiment aux olives noires et tomates séchées.

Ou

Pressé de lapereau aux petits légumes,

Pesto de roquette et pignons de pins.



Dos de maigre de l’Atlantique,

Sarrasin et piquillos, émulsion à la verveine.

Ou

Noix de veau fermier au sautoir,

Chou pak-choï braisé et sauce à la ache des montagnes.



Parfait glacé au miel et citron vert,

Soupe de fraises à la menthe et sorbet fraise.

Ou

Les figes violettes assaisonnées au jasmin,

Meringues croustillantes et sorbet framboise.

Pour les petits gastronomes (jusqu'à 12 ans...)

Entrée-plat-dessert 19 €

Entrée - plat ou plat – dessert 16 €

Thon rouge de l'océan Indien,

Mariné au mirin, condiment aux olives noires et tomates séchées.

Ou

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

Raisins chasselas de Moissac et pomme royale « Gala ».

●●●●●

Emincé de volaille fermière au sautoir,

Légumes de saisons ou pommes de terre « mitrilles ».

Ou

Poisson de pêche française,

Légumes de saisons ou pommes de terre « mitrilles ».

●●●●●

Crèmeux chocolat noir, tuiles croustillantes.

Ou

Glaces selon l'inspiration....