

L'automne sous les chênes de Monrecour...

Entrée, plat, fromage ou dessert 45€

Entrée, poisson, viande, fromage ou dessert 52€

Pour commencer...

Prix carte

Champignons de nos sous-bois,

18€

Cèpes marinés au soja et citron vert.

Grosse crevette à la plancha,

18€

Bouillon au combawa et sauté de légumes Thaï.

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

18€

Raisins chasselas de Moissac et pomme royale « Gala ».

De nos côtes...

Daurade royale de Méditerranée,

29€

Cuite au plat, artichauts poivrade et bouillon de poissons de roche.

La campagne, la terre...

Prix carte

Pièce de bœuf de Galice maturée,

29€

Mousseline de pomme de terre au beurre noisette, condiment d'échalotes au poivre de kampot.

Magret de canard I.G.P. Périgord,

29€

Maïs dans tous ses états et sauce à la citronnelle.

Pomme de ris de veau au sautoir,

36€

Cèpes rôtis, céleri et émulsion à la noisette. (Supplément 7€)

Fromages...

Assortiment de fromages frais et affinés de la fromagerie d'Audrix,

9€

Jeunes pousses au Balsamico (Supplément 9€)

Pour finir en douceur...

Les mûres assaisonnées au sucre Muscovado,

14€

Fromage blanc, granola et sorbet à la mûre.

Chocolat noir grand cru « Araguani »,

14€

En feuille à feuille croustillant, praliné pécan glacé.

Les framboises du Lot-et-Garonne,

14€

Biscuit et ganache au thé « Matcha », sésame noir.

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