

Découverte de Monrecour

Entrée-plat-dessert 32 €
Entrée – plat ou plat – dessert 26 €

Carpaccio de canard à l'huile de noisette,
Parmesan et condiment à l'ail noir.

Ou

Cappuccino de champignons des sous-bois,
Crème fouettée aux herbes.



Joue de bœuf du Limousin braisée au vin de Bergerac,
Lentins de chêne et royale de légumes racines.

Ou

Filet d'omble chevalier cuit au plat,
Mousseline d'Agatha fumée et fumet à la ache des montagnes.



Pomme « Granny Smith » pochée au Bailey's,
Biscuit croustillant, émulsion à la pomme et glace au Bailey's

Ou

Feuille à feuille croustillant à la vanille Bourbon,
Coulis à l'ananas et sorbet rhum/passion.

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

Entrée-plat-dessert 19 €
Entrée - plat ou plat – dessert 16 €

Cappuccino de champignons des sous-bois,
Crème fouettée aux herbes.

Ou

Foie gras de canard I.G.P. Périgord confit au piment d'Espelette,
Grenade et chutney aux raisins de Corinthe.

●●●●●

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 au chocolat noir, tuiles croustillantes.

Ou

Glaces selon l'inspiration....