

Le printemps sous les chênes de Monrecour...

Entrée, plat, fromage ou dessert 45€

Entrée, poisson, viande, fromage ou dessert 52€

Pour commencer...

Prix carte

Escalopes de foie gras de canard grillées,

19€

Rémoulade de daïkon, kumquat et sésame noir.

Œuf bio. cuit à basse température,

19€

Asperges vertes de Mallemort et émulsion à la truffe noire.

Grosse crevette pochée au gingembre et yuzu,

19€

Rafraichie, guacamole et caviar de hareng.

Risotto Carnaroli aux truffes noires,

34€

Moelle et cebettes. (Supplément 15€)

De nos côtes...

Noix de coquille Saint-Jacques de Normandie juste snackées,

31€

Fregola sarde, asperges vertes de Mallemort et morilles.

La campagne, la terre...	Prix carte
Suprême de pintade fermière poêlé, Mille-feuilles de pommes de terre aux champignons et truffes noires.	31€
Agneau des fermes du Périgord rôti, Petits pois à la française et jus monté à l'huile d'olive des Baux.	31€
Pomme de ris de veau braisée au sautoir, Fèves, chou « pe-tsaï » et jus à l'aillet. (Supplément 7€)	38€
Fromages...	
Assortiment de fromages frais et affinés de la fromagerie d'Audrix, Jeunes pousses au Balsamico. (Supplément 10€)	10€
Pour finir en douceur...	
Sphère au chocolat noir « Caranoa » 54%, Mousse à la noix de coco et glace à l'atsina.	15€
La mandarine dans tous ses états, Crème de marrons et glace à la liqueur de châtaignes.	15€
Tartelette à la rhubarbe et au caramel, Douceur de praliné pécan et sorbet rhubarbe.	15€

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