

Découverte de Monrecour

Entrée-plat-dessert 33 €
Entrée – plat ou plat – dessert 27 €

Pressé de volaille fermière au foie gras,
Pruneaux au Banyuls.

Ou

Truite des fjords marinée au cumin,
Citron confit et crème au raifort.



Filet mignon de porc braisé,
Haricots Tarbais et jus à l'ail noir.

Ou

Dos de lieu jaune de l'Atlantique,
Risotto au vert et jus aux arêtes grillées.



Granny Smith confite au caramel,
Granola aux fruits secs et sorbet aux pommes rôties.

Ou

Les fraises de plein champ de Journiac,
Crème mascarpone, biscuit moelleux aux noisettes et sorbet aux fraises.

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

Entrée-plat-dessert 20€
Entrée - plat ou plat – dessert 17 €

Foie gras de canard IGP du Périgord,
Chutney aux poires et cardamome.

Ou

Salade de légumes croquants.

●●●●●

Emincé de volaille fermière au sautoir,
Légumes de saison ou pommes de terre « mitraille ».

Ou

Poisson de pêche française,
Légumes de saisons ou pommes de terre « mitraille ».

●●●●●

Salade de fraises de Journiac et glace à la vanille.

Ou

Glaces selon l'inspiration....