

L'automne sous les chênes de Monrecour...

Entrée, plat, fromage ou dessert 46€

Entrée, poisson, viande, fromage ou dessert 53€

Pour commencer...

Prix carte

Foie gras de canard IGP du Périgord confit au piment d'Espelette,

20€

Chutney aux poires et cardamome, raisins chasselas.

Carpaccio de Daurade Royale,

20€

Radis daïkon, coriandre et perles de citron.

Champignons du moment marinés au verjus,

20€

Condiment aux cèpes et noix bio. de Vielcroze, jambon Pata negra.

Risotto Carnaroli aux truffes noires,

35€

Moelle et cébettes. (Supplément 15€)

De nos côtes...

Homard Breton rôti,

32€

Tomates confites aux aromates et réduction de Merlot.

Barbue de pêche française cuite doucement,

32€

Artichauts et condiment au citron.

La campagne, la terre...

Prix carte

Magret de canard IGP du Périgord aux baies de cassis,

32€

Compression de pommes de terre à l'ail et persil plat.

Agneau des fermes du Périgord rôti,

32€

Poivrons et gnocchi de pommes de terre, jus aux piquillos/ piperade.

Pomme de ris de veau braisée au sautoir,

39€

Darphin de céleri et émulsion à la livèche. (Supplément 7€)

Fromages...

Assortiment de fromages de la fromagerie d'Audrix,

10€

Jeunes pousses au Balsamico. (Supplément 10€)

Pour finir en douceur...

Les framboises du Lot et Garonne,

16€

Cheesecake au citron vert, coriandre citronnée et sorbet aux framboises.

Les figues assaisonnées au jus de sangria,

16€

Déclinaison autour de la pistache et crémeux au fromage blanc.

La Mûre dans tous ses états,

16€

Sphère mousseuse à la vanille de Madagascar, sorbet mûre/lavande.

Assortiment de glaces et sorbets à base des produits de notre région,

16€

Sorbet fraises, glace aux noix bio et glace à la « Vieille prune » de Souillac.