

# 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 cranberries et hibiscus.

**Carpaccio de Daurade Royale,**

20€

Radis daïkon, coriandre et perles de citron.

**Les escargots de Rouffignac,**

20€

Cuisinés aux cèpes, châtaignes et lard de colonnata en coque d'oignons doux.

**Risotto Carnaroli aux truffes noires,**

35€

Moelle et cébettes. (Supplément 15€)

## **De nos côtes...**

**Noix de coquilles Saint Jacques à la plancha,**

32€

Patates douces et choux kale, fumet des barbes crémé.

**Barbue de pêche française cuite doucement,**

32€

Artichauts et condiment au citron.

## La campagne, la terre...

Prix carte

### **Pintade fermière du Périgord noir,**

32€

Farcie de champignons entre chair et peau, légumes racines braisés et sauce suprême.

### **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...

### **Déclinaison autour du chocolat noir Grand Cru « Manjari »,**

16€

Biscuit moelleux, mousse, croustillant et glacé.

### **La pomme « Granny Smith » caramélisée à la cannelle,**

16€

Mousse mascarpone au citron vert, sorbet au vieux Calvados.

### **L'ananas « Victoria » confit à la vanille de Madagascar,**

16€

Noix de coco, sablé aux noisettes et glace « Piña Colada ».