



La Table de Monrecour

Menu de Noël 2020

Dîner du jeudi 24 décembre et déjeuner du vendredi 25 décembre

Entrée, poisson, viande et dessert 75 €

Foie gras de canard IGP Périgord confit au piment d'Espelette,
Chutney cranberries/ hibiscus.

Ou

Crevettes marinées comme une salade Caesar's,
Radis red meat, quelques pousses de saison.

Dos de cabillaud cuit lentement au tandoori,
Chou Pak choï et bouillon agrumes/coco.

Ou

Omble Chevalier cuit à basse température,
Risotto au Butternut et émulsion de crustacés.

Canette poêlée aux oranges,
Gratin de pommes de terre à la tomme d'Audrix.

Ou

Pintade fermière du Périgord Noir braisée,
Gnocchis cuisinés aux champignons des sous-bois.

Bûche au chocolat noir « Manjari » et praliné noisettes,
Crèmeux au lait glacé et yuzu.