

LA TABLE DE MONRECOUR VOUS PROPOSE POUR LA SAINT SYLVESTRE
MENU À 140 EUROS.
ACCORD METS ET VINS À 50 EUROS.



Ambiance musicale douce avec la chanteuse Marine Pilard accompagnée de son pianiste Olivier Yvrard.

COUPE DE CHAMPAGNE
« BRUNO PAILLARD, PREMIÈRE CUVÉE »
ET SES AMUSE-GUEULES.

VELOUTÉ DE BUTTERNUT,
TRUFFES NOIRES ET ÉCLATS DE CHÂTAIGNES.

FOIE GRAS IGP PÉRIGORD CONFIT,
CHUTNEY DE CRANBERRIES AU VINAIGRE BAROLO.

SAINT-JACQUES DE NORMANDIE EN CARPACCIO,
VINAIGRETTE AU «PONZU», RADIS JAPONAIS,
CORIANDRE ET POMME GRANNY SMITH.

GROSSES LANGOUSTINES JUSTE SNACKÉES,
RAVIOLE DE CHAMPIGNONS DES SOUS-BOIS,
BOUILLON DES PINCES INFUSÉ À LA CITRONNELLE.

FILET DE VEAU FRANÇAIS AU SAUTOIR,
CROMESQUIS DE TOPINAMBOURS ET SAUCE AUX TRUFFES NOIRES.

SPHÈRE CRÉMEUSE À LA BERGAMOTE,
CHOCOLAT NOIR GRAND CRU « ARAGUANI »
ET NOIX DE COCO GLACÉE.

Menu servi le samedi 31 décembre 2022 au dîner uniquement.

Contact et réservation :

☎ 05.53.28.33.59



contact@monrecour.com



Menu du Nouvel An

70€

Cocktail maison et ses amuse-gueules.

**Foie gras de canard IGP Périgord confit,
Chutney de cranberries au vinaigre Barolo.**



**Dos de lieu jaune de ligne,
Raviole de champignons des sous-bois, bouillon de crustacés infusé à la
citronnelle.**



**Filet de veau français au sautoir,
Cromesquis de topinambours et sauce aux truffes noires.**



**Sphère crémeuse à la bergamote,
Chocolat noir grand cru « Araguani » et noix de coco glacée.**

