



Menu de Pâques à l'Escapade des Sens

<u>Menu entrée / plat / dessert</u>	<u>47€</u>
<u>Menu entrée / poisson / viande / dessert</u>	<u>56€</u>
<u>Menu entrée / poisson / viande / fromage / dessert</u>	<u>62€</u>
<u>Accord mets-vins en 3 verres</u>	<u>18€</u>

Grignotages.

Crème de petit pois et cacahuète.

Œuf de caille, rilette de poisson et crème de choux fleur.

Croque monsieur trappe d'Echourgnac.

Entrées.

Foie gras de canard mi-cuit, pain au brou de noix, marmelade pomme rhubarbe.

Ou

Langoustines en tempura, asperges vertes sauce gribiche, olives taggiasches et écume d'ail des ours.

IGP Côtes du Tarn Domaine Borie-Vieille « Confidence » 100% Mauzac 2020

Plats

Pavé de merlu de ligne rôti, risotto de sarrasin au citron, coulis de piquillos et hollandaise crémeuse.

Ou (et)

Fricassée de ris d'agneau, petits pois et fèves à la française, pommes de terre fondantes et jus réduit.

AOC Macon-Pierreclos Terres secrètes 2018

Fromage.

Sélection de 5 fromages affinés ou non !

Desserts.

Notre sphère au chocolat, sablé breton, les premières fraises du Périgord en vinaigrette et en coulis, gel de menthe, et glace à la fève de tonka.

Ou

Millefeuille classique pour une crème légère à la vanille, bananes rôties et sorbet fruits exotiques.

Une coupe d'AOC Champagne Laurent Aubriot « Champagne de propriétaire ».

Menu unique, servis le dimanche 17 avril pour le déjeuner, les prix s'entendent TTC.