



Menu de Pâques à l'Escapade des Sens

<u>Menu entrée / plat / fromages / dessert</u>	<u>55€</u>
<u>Menu entrée / poisson / viande / fromage / dessert</u>	<u>64€</u>
Accord mets-vins en 4 verres	24€

Grignotages.

Crème de petit pois et cacahuète.

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

Croque monsieur trappe d'Echourgnac.

Cocktail de l'Escapade

Entrées.

Foie gras de canard mi-cuit, poire confite, gel de rhubarbe et pain écossais aux fruits secs.

Ou

Langoustines en tempuras, asperges blanches, sauce gribiche, écume au vin jaune et coppa grillée.

AOC Bergerac blanc Château la Jaubertie « Mirabelle » 2020

Plats

Pavé de lotte rôtie, gratin de macaronis zita, pulpe de petits pois, légumes primeurs et réduction au vin rouge.

Ou (et)

L'agneau en deux façons : la côtelette juste snackée puis laqué au miel, les ris d'agneaux en fricassées sauce pil-pil, gnocchis à l'ail des ours et jus réduit.

AOC Macon-Pierreclos Terres secrètes 2020

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, sorbet menthe du jardin.

Ou

Tartelette au café, cœur au caramel et noix du Périgord, noisettes en chouchou et glace au praliné.

AOC Rosette Château Montplaisir 2021

Menu unique, servis le dimanche 9 avril pour le déjeuner, les prix s'entendent TTC.