



Suggestions de diner en demi-pension

Soir 1

L'Artichaut et Estragon,
Cru et cuit, Œuf bio cuit à 63°

Ou

La Truffe du Périgord,
En risotto Vialone nano, Lard Colonnata,
Noisettes et vieux Parmesan
(Supplément 9 €)

Le Cabillaud rôti,
Courgettes du jardin, Crumble, Graines de Tournesol et
jus coco curry

Ou

Le Veau fermier du Périgord,
Le carré clouté au lard Colonnata,
Fines Ravioles potagères et Oignons doux
(Supplément 6 €)

Plateau de Fromages d'ici et d'ailleurs
(Supplément 8 €)

Le Baba,
Rhum arrangé, Sucre brun Muscovado,
Crème fouettée à la Vanille Bourbon

Ou

Les Figues Violette du Verger,
Comme une Tarte, Sabayon à la Noix,
Glace à la Feuille de Figuier
(Supplément 3 €)

Soir 2

Les Premières Tomates,
Tartare au Basilic et Gaspacho

Ou

Le Foie gras de Canard ,
Promenade en Périgord
(Supplément 6 €)

La Presa de Cochon Ibérique,
Grillé au feu de bois, Houmous au Citron confit
Pomme verte, Livèche

Ou

La Lotte de l'Atlantique,
Confit aux Algues, jus de Crevettes grises au Curcuma,
Fregola sarde aux Agrumes
(Supplément 6 €)

Plateau de Fromages d'ici et d'ailleurs
(Supplément 8 €)

Le Citron Jaune,
En Tarte meringuée, Sorbet Gin Fizz

Ou

La Noisette,
Croustillante, crémeuse, glacée, Chocolat Dulcey
Pin Douglas du jardin
(Supplément 3 €)