



# *Menu Saint-Sylvestre*

*160€*

Canapé et Cocktail Éclat de minuit à Monrecour

Mise en Bouche

## *Entrées*

Foie gras IGP Périgord poché au bouillon de volaille, légumes de saison tranchés à l'huile de laurier

Tartare de langoustines de Méditerranée, huile de noisette du Périgord et caviar de la maison Prunier

## *Plat*

Truite des Eaux de L'Inval confite au romarin, coing rôti aux épices et fumé réduit verveine et verjus

Pigeon de chez Michel Pribilsqui cuisson rosé, risotto de topinambour au chèvre sec, miroir de Porto et jus de pigeon

## *Dessert*

Glace au géranium rosa, main de bouddha en carpaccio et réduction d'agrumes

Mont-Blanc revisité par notre chef  
pâtissière

