

Esprit Sud Périgord

MENUS DE PÂQUES

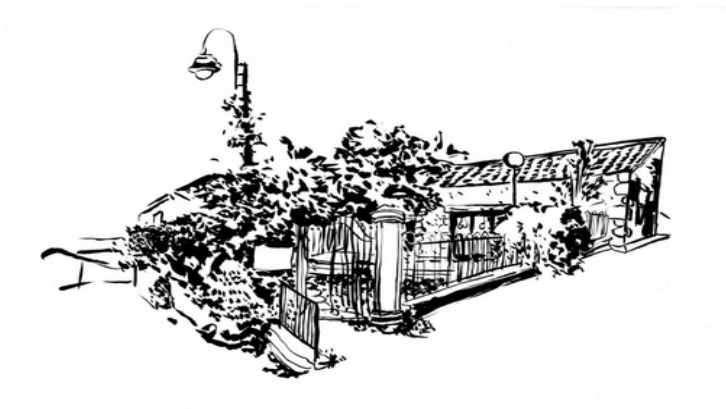
2025



OFFICE
DE TOURISME
**CŒUR DE
BASTIDES**



ESPRIT
SUD
PÉRIGORD



MENU DE PÂQUES

49 €

AMUSE BOUCHE

ENTRÉES AU CHOIX

Saint jacques poêlées au beurre tonka, topinambour rôti & réduction d'agrumes.

Tarte tatin à la betterave, crème de chèvre & noisettes

Croquette de bœuf confit, sauce au fois gras & salade de chou rave

PLATS AU CHOIX

Agneau de 8 h, déclinaison d'asperges & pommes de terre fumées

Croustillant de truite, crème à l'ail, poêlée de légumes, hoummous & jus de cresson

Linguine aux champignons, écume de comté, noix de pécan & petits pois.

DESSERTS AU CHOIX

Financier à la pistache, fraises & crémeux de yuzu

Entremet chocolat noir & noisette, sorbet maison au citron

RÉSERVATION AU 05.53.70.04.21

Menu de Pâques

29€

DIMANCHE 20 AVRIL ET
LUNDI 21 AVRIL LE MIDI

Entrées

Œuf cocotte à la truffe

Ou

Terrine de Caille aux raisins de Corinthe

+

Plats

Filet de Bar, sauce riesling,

Ou

Gigot d'agneau

Accompagnement:

pomme de terre fondante et légumes

printaniers

+

Coque en chocolat, mascarpone et fraises
de Lot et Garonne

Dessert

La Bastide des Oliviers

1 Tour de ville

47150 Monflanquin

05.53.36.40.01

labastidedesoliviers@orange.fr



L'effet Maison

Menu de Pâques

DIMANCHE 20 AVRIL À MIDI

LUNDI 21 AVRIL À MIDI

Foie gras à l'armagnac
et au poivre tchuli

Agneau Bio des Monflanquines,
jus corsé au thym, et ses accompagnements

Déclinaison autour du chocolat

45€

Pour réserver

☎ 09 52 13 07 73

Menu de Pâques

Amuse-bouche

Entrée

Tartare de thon rouge de Méditerranée,
graines de grenade, baies de Timur

Ou

Foie gras de canard IGP Sud-Ouest mi-cuit,
chutney de prunes et oignons

Plat

Médallions de Saint-Pierre et noix de Saint-Jacques,
sauce crémée au Noilly-Prat

Ou

Morceau d'agneau confit 7 heures, crème d'ail

Dessert

Soufflé « glacé » au Grand-Marnier

Ou

Choux à la crème glacée à la Vanille bourbon de Madagascar,
chocolat chaud 66 Caraïbe

Et pour finir, une petite douceur citronnée*

Menu complet 49 € (hors vins)

Menu servi le dimanche et lundi de Pâques

Uniquement sur réservation au 05 47 99 05 36

*L'alcool est dangereux pour la santé, à boire avec modération

Merci de nous informer de vos allergies ou intolérances alimentaires,
nous adapterons vos plats

Prix net, service compris

Restaurant L'Hippocampe, 32 rue Saint Roch 47210 Villerréal





58€

Déjeuner PÂQUES

- Dimanche 20 Avril 2025 -

L'Asperge Croquante

en Salade, Œuf Cuit à Basse Température, Tarama de Haddock, Œufs de Lump, Rhubarbe & Vinaigrette Citronnée

L'Agneau

L'Agneau en Duo : Confit et Snacké, Polenta Onctueuse aux Olives de Kalamata, Asperges Vertes Croquantes, Jus d'Agneau Parfumé aux Épices Berbères, et Fraises Fraîches à l'Huile d'Olive Maison Kalios

Le Fromage

Mini Croque au Fromage de Brebis Basque, Pointe de Piment d'Espelette, Accompagné d'un Sorbet Rafraîchissant à la Griotte

L'Oeuf de Pâques

Chocolat Blanc, Noix de Coco & Fruits Exotiques



Le Bistrot

MENU
de Pâques

ENTRÉES

Asperges vertes à la flamme, sabayon pistache
et ail des ours

Ou

Carpaccio de gambas, fraises et baies de Timut

PLATS

Quasi de veau fumé au romarin, écrasé de
pomme de terre et légumes de printemps

Ou

Maigre de ligne confit à l'huile d'olive,
artichauts ail noir et marjolaine

DESSERTS

Ile flottante fraise et rhubarbe

Ou

Symbiose chocolat noisettes

45€ par personne
apéritif du Château inclus

