



Entrées

Fraicheur de crabe, mangue, pomme et Wasabi -13 (supplément caviar - 20)

Déclinaison de tomates et Burrata - 13

Artichaut vinaigrette, oeuf poché - 14

Plats

Caille entière rôtie, petit pois et fêta - 28

Pêche du moment, aubergines en texture et fleur de courgette - 33

Légumes de saison, jus barigoule - 25

Desserts

Mille-feuilles aux fruits rouges, verveine et pistache - 12

Choux au chocolat, crème anglaise au spéculos - 11

Pêche à l'hibiscus, chocolat Dulcey et granité - 13

« Menu du marché » selon arrivage (déjeuner uniquement, hors Dimanche et jours fériés) - 33

« Menu découverte » en quatre temps (dîner uniquement) - 65

6 avenue du Pr Faurel 24290 Montignac-Lascaux
+33(0)5 53 52 21 46 // contact@hoteldebouilhac.com
www.hoteldebouilhac.com