



Les Pierres Blondes

MONTIGNAC-LASCAUX

Entrées

Ajoblanco, bonite marinée au miso, tartare de concombre - 14

Poulpe mariné au citron, sur houmous de pois chiches, pesto et menthe - 13

Raviole de légumes marinés, farcie au chèvre frais- 12

Plats

Veau confit, gnocchis glacés à la crème d'estragon, jus corsé - 29

Pêche du moment garniture avocats, asperges, agrumes, sauce à l'oseille - 32

Légumes du moment en beaux morceaux, cuits en cocotte et jus barigoule - 26

Desserts

Chou citron meringué - 12

Mille feuille de pommes caramélisées - 11

Tarte chocolat fraise - 13

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

« Menu Découverte » en quatre temps (diner uniquement) - 65

6 avenue du Pr Faurel 24290 Montignac-Lascaux

+33(0)5 53 51 21 46 // contact@hoteldebouilhac.com

Prix TTC en € service compris

www.hoteldebouilhac.com