Château de Haute-Serre

Menu Weekend de Pentecôte*

Vendredi 21, Samedi 22, Dimanche 23 & Lundi 24 Mai

*Uniquement le midi

Menu 49€ / personne

La truite du Moulin de Guiral confite aux agrumes puis légèrement fumée au noyer sauvage. Condiment de radis et coriandre feuille au poivre rouge de Kampot.

.....

Le canard lotois en deux cuissons, une cuisson vive & douce. Croute croquante de graines torréfiées et citron caviar, polenta au basilic et petits primeurs rôtis dans la braise. Jus de carcasse monté à l'huile d'olive du Quercy Blanc.

.....

La fraise de plein champs de Monsieur Faurie, texture de riz, au lait et soufflé. Crème glacée et crème légère de vanille bourbon. Vinaigrette aux notes de Saint Germain.

Menu préparé par Allan et Julie.