



HÔTEL DE BOUILHAC
rêve, histoire et gourmandise

MENU CHAMPÊTRE 39 €

Choisissez le plat qui vous fait envie de l'entrée au dessert et régalez-vous.

GRIGNOTAGES ET PETITES FAIMS

- TAPENADE EXTRA ET TOASTS 6,00 €
- GRESSINS 7 CÉRÉALES ET HUILE D'OLIVE VIERGE PRÉMIUM, OLIVES KALAMATA 6,00 €
- FOIE GRAS MI-CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, TOASTS ET CHUTNEY 15,00 €
- ASSIETTE IBÉRIQUE, ÉPAULE BELLOTA, CHORIZO, MANCHEGO, SAUCISSON, CONFITURE DE CERISE, OLIVES CONFITES 13,00 €
- TERRINE DE CAMPAGNE AUX CHÂTAIGNES 10,50 €
- ÉPAULE DE BELLOTA ET FRITES DE PANISSES SAUCE PIQUANTE 12,00 €

ENVIE DE FRAICHEUR

- GRANDE SALADE CAESAR, PARMESAN, ÉMINCÉ DE POULET ROTI AUX ÉPICES, TOMATES CONFITES, ŒUF DUR, CROUTONS AILLÉS, WORCESTER SAUCE 15,00 €
- SALADE GOURMANDE DU JOUR 15,00 €

NOS CÔTES DE VIANDE «PURE RACE»

À DÉGUSTER SEUL(E) OU À 2

- CÔTE DE BŒUF 700 À 850G, SAUCE ET ACCOMPAGNEMENT 69,00 €
- CÔTE DE PORC NOIR D'ICI 300 À 400G, SAUCE ET ACCOMPAGNEMENTS 23,00 €

L'ENVIE DU JOUR, UNE PROPOSITION DIFFÉRENTE TOUS LES JOURS

SERVICE DU MIDI : LUNDI AU VENDREDI

ENTRÉE / PLAT / DESSERT : 23,00 €
ENTRÉE / PLAT OU PLAT DESSERT : 19,00 €

ENTRÉES

SEULE 13€

- CROUSTILLANTS DE PIEDS DE COCHON, VINAIGRETTE TIÈDE, SALADE D'HERBES
- SOUPE DE TOMATE ET COURGETTES CONFITES, BASILIC, SORBET CHÈVRE ET CHANTILLY MOZZARELLA, PISTOU
- ILE FLOTTANTE DE BROCHET, CARAMEL MIEL ET SAFRAN
- TARTARE DE TRUITE DE FONTAINE, FEUILLETÉ CRAQUANT AU SÉSAME ANGUILE FUMÉE

PLATS

SEUL 21€

- SANDRE DE NOS RIVIÈRES, MIROIR DE VIN ROUGE, PETITS OIGNONS GLACÉS.
- PIGEON ROYAL FERMIER D'ICI FARCE DOUCE, POMMES SARLADAISES
- SELLE D'AGNEAU DE NOS CAMPAGNES JUS DE CUISSON, FRITES DE PANISSES, LÉGUMES DE SAISON
- ESTURGEON LÉGÈREMENT FUMÉ, JUS DE CAVIAR DES EYZIES «PERLE NOIRE», FENOUILS CONFITS

DESSERTS

SEUL 8 €

- PAVLOVA AUX FRAISES D'ICI, CARDAMOME, CITRON VERT ET SIROP DE FLEUR D'HIBISCUS
- TARTE MOELLEUSE AUX NOIX DU PÉRIGORD, SORBET VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC
- PÊCHE POCHÉE « MELBA » REVISITÉE, CHANTILLY ET COULIS DE THÉ MATCHA JING
- COMPOSITION FRUITÉE, OPALINE ET SORBET FRUITS ROUGES DE SAISON ET MADELEINE TIÈDE.

HÔTEL DE BOUILHAC

AVENUE DU PR FAUREL

24290 MONTIGNAC-LASCAUX

CONTACT@HOTELDEBOUILHAC-MONTIGNAC.FR

0553512146