

Menu « Plaisance »

130 €

Tomate de Dordogne de chez « Luc Alberti »

Au naturel, vinaigrette à la vanille de Madagascar, glace à la burrata

Courbine de ligne de nos côtes

*Filet grillé, parfumé au zeste de combava,
galette de sarrasin à la fondue de poireaux à l'esturgeon fumé,
moules de bouchot à la braise, sauce civet « Esprit de Pavie »*

Trou Girondin

Granité au Lillet, écorce d'orange confite

Champignons blonds « Michel Delmas »

En feuilleté, sabayon de vin jaune et fève de Tonka

Pigeon à l'étouffée « Marie Le Guen »

Rôti sur carcasse, cuisse confite aromatisée à la marjolaine

Tomme de brebis « Eric Guttierrez »

Enroulé de Bintje au caillé de brebis, fins copeaux de Paleta de Jabugo Triple X

Pré dessert

Fruits noirs

Sablé à la fleur de sel de Batz au confit de myrtilles au vin rouge

Menu proposé pour l'ensemble de la table au déjeuner et au dîner du mardi au samedi

Menu hors boissons

Service déjeuner de 12h00 à 13h30 dernière commande et dîner de 19h30 à 21h30 dernière commande.

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002,

L'Hostellerie de Plaisance et ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes bovines de France.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets, service compris.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande

Nous vous informons qu'une tenue correcte est souhaitée.

(la veste et la cravate ne sont pas obligatoires)

Service voiturier disponible.

*Hostellerie de Plaisance – 5 place du clocher – 33330 St Emilion
T 00 33 (0)5 57 55 07 55 contact@hostelleriedeplaisance.com*