

Esprit Sud Périgord

MENUS DE PÂQUES

2026



OFFICE
DE TOURISME
**CŒUR DE
BASTIDES**



ESPRIT
SUD
PÉRIGORD



65€

Déjeuner PÂQUES

- Dimanche 05 Avril 2026 -

Croustillant D'Asperges, Haddock Fumé & Fraises Fraîches

Brick | Œuf Soja | Espuma Haddock | Velouté D'Asperges

CRISPY ASPARAGUS, SMOKED HADDOCK & FRESH STRAWBERRIES
BRICK PASTRY | SOY EGG | HADDOCK ESPUMA | CHILLED VELOUTÉ

Agneau Confite 7h, Asperges Blanches & Citron Noir

Croquette | Purée De Navet | Ail Confit | Jus Corsé

7-HOUR LAMB, WHITE ASPARAGUS & BLACK LEMON
CROQUETTE | TURNIP PUREE | CONFIT GARLIC | RICH JUS

Corolle De Grana Padano & Noisettes Torréfiées

Pâte Filo | Mousse Fromagère | Tuile Croquante

GRANA PADANO COROLLA & ROASTED HAZELNUTS
FILO PASTRY | CHEESE MOUSSE | CRISPY TUILE

L'Oeuf de Pâques

Chocolat | Surprise Gourmande

THE SIGNATURE EASTER
EGG CHOCOLATE | GOURMET SURPRISE



Menu de Pâques

Pour commencer
Une Petite Patience...

Entrée

Bouchée d'escargots de Bourgogne,
tartare de poisson du moment à la grenade et baie
de Timur et bisque de homard bleu à l'Armagnac

Plats

Cassolette de noix de Saint-Jacques,
sauce crémée au Noilly-Prat

Ou

Vol au vent de ris de veau, sauce aux champignons

Accompagnements :

Riz au curry Shishimi Togarashi et légumes du moment

Dessert

Choux à la crème glacée à la Vanille bourbon de
Madagascar, chocolat chaud 66 Caraïbe

Et pour finir,
une petite douceur citronnée*

Menu complet 54 € (hors vins et boissons)

Entrée, plat au choix et dessert

servi le dimanche 5 et lundi 6 avril

Uniquement sur réservation au 05 47 99 05 36

en ligne : www.hippocamp-villereal.fr

*L'alcool est dangereux pour la santé, à boire avec modération

Merci de nous informer de vos allergies ou intolérances alimentaires,
nous adapterons vos plats

Prix net, service compris

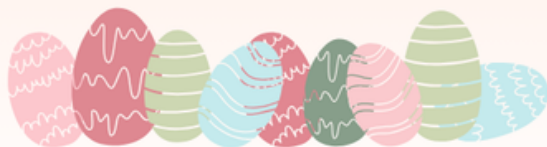
Restaurant L'Hippocampe, 32 rue Saint Roch 47210 Villereal





Le Menu de Pâques

RESTAURANT L'ALVÉOLE
47210 VILLEREAL
RÉSERVATIONS AU 05.53.71.64.02
OU PAR MAIL ALVEOLE.RST@GMAILCOM



AMUSE BOUCHE

PREMIÈRE ENTRÉE

Foie gras mi-cuit / poire / thon rouge

DEUXIÈME ENTRÉE

Asperges vertes / cacahuètes / miso blanc

LE POISSON

*Ravioles de st Jacques / gingembre / épinards /
crème infusée au lard grillé*

LA VIANDE

*Barbajuan d'agneau de lait / asperges blanches au barbecue /
aillet / jus de rôtissage parfumé au romarin*

DESSERT

*Mousse chaude au chocolat grand cru 70% de Saint Domingue /
crémeux caramel / glace au genièvre*

MIGNARDISES

58 €/
personne





La Table

PAQUES

3, 4, 5 AVRIL - MENU MIDI - 28€

APÉRITIF

Bulles Mimosa ou variante sans alcool
amuse bouche

ENTRÉE

Asperge à la Flamande
ou
tartelette aux champignons et œuf parfait

PLAT

Côtelette d'agneau aux haricots verts, enrobé de bacon
ou
Sole meunière aux asperges blanches
Accompagné de purée ou pommes frites

DESSERT

Glace aux fraises fraîches
ou
Canelés Bordelais

Café ou thé



06 61 40 87 10

1857 Route de Monflanquin, 47290 Cancon





MENU DE PAQUES 2026

POTAGE

ASSIETTE VERTE

RIS DE VEAU AUX MORILLES

AGNEAU ROTI A LA CREME D'AIL

FROMAGES DE BREBIS

NID DE PAQUES AU CHOCOLAT

MENU PROPOSÉ A 38€ PAR PERSONNE

La table des sens

47290 Lougratte

0547665210