



**Notre menu « Ephémère »  
Succession de Gourmandises**

**75,00 Euros par personne**

Menu Unique Composé selon l'inspiration du marché et de notre Chef,

Vincent Arnould,

Ce menu sera servi pour l'ensemble des convives.

*Servi pour le Déjeuner du lundi au vendredi*

*Hors week-end*

Notre restaurant est fermé les mercredis et jeudis

Ouvert tous les jours aux mois de juillet et août

# œ Notre Balade Estivale œ

**Le Menu 130 Euros**

*La sélection des vins de notre sommelier 25 Euros*

## *Amuse-Bouche*

\*\*\*\*\*

### *La Truffe Blanche*

En Vichyssoise de Légumes Glacés  
Jambon Cru et Sandwich Gourmand

*Château Les Plaguettes  
Bergerac Blanc 2023*

\*\*\*\*\*

### *La Lotte\**

En Médaillon Rôti  
Carotte, Abricot et Cumin

*Domaine de Perreau  
Initial G Montravel 2023*

\*\*\*\*\*

### *La Volaille et Les Écrevisses*

Le Suprême Roti  
Fenouil et Gnocchi au Curcuma

*Château Les Plaguettes  
Bergerac Rouge 2021*

\*\*\*\*\*

Assortiment de Fromages

\*\*\*\*\*

### *Les Framboises et le Miel*

Biscuit Madeleine et Chantilly Géranium Rosat

*Domaine des Eyssards « Mano à Mano »  
Côte de Bergerac Moelleux 2021*

**Menu sans ce plat (\*) 100 Euros**

**La sélection de notre sommelier (\*) 20 Euros**

**Toutes nos viandes sont d'origine française**

Tous nos prix s'entendent nets, taxes et service compris

## ☞ Caprice Gourmand ☞

**160 Euros**

*Avec la sélection des vins de notre sommelier à 55 Euros*

**Laissez-vous faire...**

**Menu Dégustation élaboré par notre Chef Vincent Arnould  
Autour des produits de saison**

Composé de deux entrées, deux plats, fromage et deux desserts,  
Ce menu " Surprise ", est servi pour l'ensemble des convives

\*\*\*\*

## ☞ Cent pour Cent Végétal ☞

**90 Euros**

N'hésitez pas à faire part au Maître d'Hôtel de vos envies végétariennes.  
Nous nous ferons un plaisir d'adapter nos menus et nos plats à la carte.

\*\*\*\*

## ☞ Pour les Enfants ☞

**35 Euros**

Un choix entre deux entrées, deux plats et deux desserts

\*\*\*\*

# *L'Été en Périgord*

## *Pour Commencer*

### *Le Foie Gras de Canard*

Mi-Cuit au Vin de Noix  
Compotée de Fruits Secs

44,00 Euros

### *La Truffe Blanche*

En Vichyssoise de Légumes Glacés  
Jambon Cru et Sandwich Gourmand

42,00 Euros

### *Les Courgettes en Déclinaison*

La Fleur Farcie  
Mousseline de Sandre et Jus de Tomate à la Truffe Noire  
Crème de Courgette Verte au Basilic, les Jaunes au Chèvre Frais  
Quelques Tempuras

42,00 Euros

### *Le Foie Gras*

En Escalope Poêlée  
Petit Épeautre, Fraise et Rhubarbe

46,00 Euros

Toutes nos viandes sont d'origine française  
Tous nos prix s'entendent nets, taxes et service compris

# *L'Été en Périgord*

## *Pour Continuer*

### *Le Maigre*

Cuit et Cru, Huitre et Caviar

Crème de Laitue, "Petit Rouleau de Printemps"

66,00 Euros

### *La Lotte*

En Médaillon Rôti

Carotte, Abricot et Cumin

62,00 Euros

### *Le Bœuf*

Pure Race Limousine, Rôti Tout Simplement

Raviole de Girolles et Maïs

68,00 Euros

### *Le Pigeon*

La Poitrine Laquée au Jus

Céleri, Amandes et Cerises

66,00 Euros

Toutes nos viandes sont d'origine française  
Tous nos prix s'entendent nets, taxes et service compris

# *L'Été en Périgord*

## *Les Fromages*

*Assortiment de Fromages Frais et Affinés* 20,00 Euros

*La Salade Verte*  
Assaisonnée selon votre gout, Huile de Noix ou Huile d'Olive 12,00 Euros

## *Gourmandises*

*Les Fraises du Pays*  
Fine Gelée de Vin Rouge  
Chantilly Poivrée 22,00 Euros

*Le Chocolat Valrhona*  
Grand Cru « Macaé » et « Jivara »  
Noix, Praliné Feuilleté et Mousse de Lait 24,00 Euros

*Les Framboises et le Miel*  
Biscuit Madeleine et Chantilly Géranium Rosat 22,00 Euros

*Les Abricots et la Pistache*  
En Déclinaison, Cru, Cuit, Glace à l'Huile d'Olive  
Quelques Pistaches 22,00 Euros

*Un grand merci à tous nos fournisseurs préférés  
Pour la qualité de leurs produits*

**MOULIN DE LA VEYSSIERE**

*Huile de Noix, à Neuvic sur l'Isle*

**LA FERME D'ANETH**

*Légumes Bio, St Chamassy*

**AUPRÈS DE MON ARBRE**

*Légumes Bio, Paleyrac*

**Stéphane TEYSSÉDRE**

*Fruits et Légumes, à Prayssac*

**BOUCHERIE CHAVIER**

*Périgueux*

**L'ODYSSÉE MARINE**

*Poissonnerie, Marché du Buisson de Cadouin*

**DUPLANTIER**

*Volaille d'exception, à Méricq*

**MAISON PELEGRIS**

*Canard et Foie Gras du Périgord, à Montignac*

**Madame BORTOLIN**

*Chèvre du Pays, à Carves*

**LA FERME DE FOULIOUZE**

*Chèvre du Pays, à Trémolat*

**LA FERME D'EYSSAL**

*Fromages au lait de vache, à Lamonzie Montastruc*

**Patrick CECCHETTO**

*Pêcheur Professionnel à Trémolat*

**Julien DE SAVIGNAC**

*Caviste, au Bugue*

**Domaine de Perreau**

*Viticulteurs, à Montravel*

**Magasin « Localement Votre »**

*Magasin de Producteurs, au Buisson de Cadouin*

**Brasserie L'EFFRONTEE**

*Bière Bio, à Beaumont en Périgord*