



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 Médailлон 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 TEYSSEDRE

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