



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

☞ Notre Balade Automnale ☛

Le Menu 130 Euros

La sélection des vins de notre sommelier 25 Euros

Amuse-Bouche

Le Foie Gras de Canard
Cuit dans un Bouillon Vanillé
Voile de Caramel et Poires

*Château Mondoyen « Un Point c'est Tout »
Côtes de Bergerac Moelleux 2022*

Les Saint-Jacques *
Les Noix Rôties
Raviole de Champignons du Pays
Écume de Lierre Terrestre

*Le Clos du Breil
Bergerac Blanc 2023*

La Pintade
En Filet Rôti
Châtaignes et Jus "Café-Armagnac"

*Le Clos du Breil
Bergerac Rouge 2022*

Assortiment de Fromages

La Pomme
« Confite », Crème Cacahuète
Quelques « Touches » de Cèleri, Gourmandise Feuilletée

*L'Or de Mercuès
IGP Côte du Lot 2010*

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'Automne en Périgord

Pour Commencer

Le Foie Gras de Canard

Cuit dans un Bouillon Vanillé
Voile de Caramel et Pommes

44,00 Euros

Les Premières Saint Jacques

Rôties, Agrumes en Vinaigrette
Et Crème de Rutabaga

44,00 Euros

Le Caviar Oscietre

En Salade
Chantilly Pomme de Terre et Huile de Noisette

49,00 Euros

Le Foie Gras

En Escalope Poêlée
Huitre, Meunière et Jus à la Noisette

48,00 Euros

L'Automne en Périgord

Pour Continuer

Le Sandre

En Filet Rôti

Raviole de Champignons du Pays

Ecume de Lierre Terrestre

59,00 Euros

La Dorade

En Filet Rôti sur la Peau

Fenouil, Encornets et Gnocchis à l'Encre

60,00 Euros

Le Cochon

La Côte Rôtie, Un Jus Pimenté

Mitonnée de Coco et Pied de Cochon

60,00 Euros

Le Pigeon

La Poitrine Rôtie, un Jus aux Épices Douces

Fine Tartelette de Figes et Oignons Rouges

66,00 Euros

L'Automne 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

La Pomme
« Confité », Crème Cacahuète
Quelques « Touches » de Cèleri, Gourmandise Feuilletée 25,00 Euros

Le Chocolat Valrhona
Grand Cru « Jivara »
Sarrasin et Café Grillé 25,00 Euros

La Figue
Rôtie puis Glacée dans son Jus
Glace aux Épices et Feuilletage Caramélisé 25,00 Euros

Les Agrumes
En Soufflé, au Grand Marnier
En Fine Gelée, Sorbet Citron 25,00 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

Fromagerie Pauline TREILARD

Tradition fromagère Française, à Bergerac

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