



**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 Automnale œ

**Le Menu 130 Euros**

*La sélection des vins de notre sommelier 25 Euros*

## *Amuse-Bouche*

\*\*\*\*\*

### *Le Foie Gras de Canard*

Poché au Vin de Bergerac  
Fine Gelée et Compote de Poire Poivrée

*Domaine Grange Neuve*

*Monbazillac 2020*

\*\*\*\*\*

### *Le Sandre \**

Rôti sur la Peau  
Raviole de Champignons du Pays  
Écume de Lierre Terrestre

*Le Clos du Breil*

*Bergerac Blanc 2023*

\*\*\*\*\*

### *Le Pigeon*

La Poitrine Rôtie, la Cuisse Confitée  
Un Jus aux Epices Douces

*Le Clos du Breil*

*Bergerac Rouge 2022*

\*\*\*\*\*

Assortiment de Fromages

\*\*\*\*\*

### *La Pomme*

« Confitée », 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 Figs 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 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*

**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'EFFRONTÉE**

*Bière Bio, à Beaumont en Périgord*