



**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 d'Hiver 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

### *Le Vin Surprise de notre Sommelier*

\*\*\*\*

### *La Sole\**

« Meunière », un Jus à la Sauge et au Citron  
Courge, Gnocchis à l'Encre et Encornet Poêlé

### *Le Clos du Breil*

*Bergerac Blanc 2023*

\*\*\*\*

### *Le Chevreuil*

En Noisette Rôtie, Chutney « Pomme-Poire »  
Chou Rouge et Navet au Raifort

### *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'Hiver en Périgord*

## *Pour Commencer*

### *Le Foie Gras de Canard*

Poché au Vin de Bergerac

Fine Gelée et Compote de Poire Poivrée

44,00 Euros

### *Les Premières Saint Jacques*

Rôties, Agrumes en Vinaigrette

Et Crème de Rutabaga

44,00 Euros

### *L'œuf et la Truffe Noire*

« Façon Cocotte »

Mouillettes Croustillantes et Écume de Truffe

48,00 Euros

### *Le Foie Gras de Canard*

Tout Simplement, Confit Entier à la Graisse

Petite Salade à l'Huile de Noix

44,00 Euros

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

# *L'Hiver en Périgord*

## *Pour Continuer*

### *Le Sandre*

Rôti sur la Peau

Raviole de Champignons des Bois

Écume de Lierre Terrestre

59,00 Euros

### *La Sole*

« Meunière », un Jus à la Sauge et au Citron

Courge, Gnocchis à l'Encre et Encornet Poêlé

62,00 Euros

## *La Chasse*

### *Le Chevreuil*

En Noisette Rôtie, Chutney « Pomme-Poire »

Chou Rouge et Navet au Raifort

66,00 Euros

### *Le Lièvre*

Dans la Tradition du Périgord

"A la Royale", Foie Gras et Champignons de Pays

66,00 Euros

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

# *L'Hiver 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*

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

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

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

*Le Paris Tremolat*  
Choux, Crème Praliné, Amandes et Noix 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*