



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

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'EFFRONTEE

Bière Bio, à Beaumont en Périgord