



**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 *L'Hiver en Périgord* œ

Pour Commencer

La Truffe Noire du Périgord

L'Œuf et la Truffe Noire du Périgord

Façon « Cocotte », Beurre de Truffe et Mouillettes

48,00 Euros

Le Chou-Fleur

En « Tarama » à la Truffe
Effeillé de Cabillaud Mariné

48,00 Euros

La Pomme de Terre

Comme une « Soupe Paysanne »
Chantilly Truffe et Brioche Gourmande Salée

48,00 Euros

Le Foie Gras de Canard

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

44,00 Euros

Les Saint Jacques

Certaines Rôties, d'autres Marinées
Les Bardes en Salade, Carottes et Pickles d'Hiver

46,00 Euros

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

œ *L'Hiver en Périgord* œ

Pour Continuer

La Truffe Noire du Périgord

Le Bar

Rôti au Beurre de Truffe
Topinambour en « Texture », Sauce Café Truffe 68,00 Euros

Les Ris de Veau

Dorés à la Poêle, Truffe Râpée 68,00 Euros
Pommes Darphin et Compote d'Oignons

Le Cabillaud

Doré sur la Peau
Fenouil et Coquillages 62,00 Euros

La Volaille

Le Suprême Farci au Foie Gras
Jus de Bonite Fumé 60,00 Euros

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

L'Hiver en Périgord

Les Fromages

Le Brillat Savarin

Truffé Généreusement

Petite Salade et « Bao » Croustillant

28,00 Euros

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, le Miel et la Truffe Noire

Un Beignet pour Finir

28,00 Euros

Le Chocolat Valrhona

Grand Cru « Jivara »

Sarrasin et Café Grillé

26,00 Euros

Les Agrumes

En Soufflé au Grand Marnier

Fine Gelée

25,00 Euros

La Poire

Tout en Légèreté

Chantilly Châtaigne et Fève Tonka

25,00 Euros

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

œ Notre Balade d'Hiver œ

*Menu en 3 Temps à 100 Euros, hors boissons
Accord Mets et Vins à 20 €*

*Menu en 4 Temps à 130 Euros, hors boissons
Accord Mets et Vins à 25 €*

Menus élaborés par notre Chef Vincent Arnould
Autour des produits de saison

œ Cent pour Cent Végétal œ

90 Euros, hors boissons

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.

œ Pour les Enfants œ

35 Euros

Un choix entre deux entrées, deux plats et deux desserts

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

œ La Dégustation œ

Menu Truffe en 6 Temps

200,00 Euros par personne
Hors boissons

50gr de Truffe par personne minimum

œ Caprice Gourmand œ

160 Euros, hors boissons

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

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