



**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