



**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

### *Mano à Mano*

*Sauvignon Gris 2023*

\*\*\*\*\*

### *Les Saint Jacques\**

Les Noix Rôties  
Chou-Fleur et Beurre Noisette

### *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

### *Pacherenc du Vic Bilh*

*Château d'Aydie*

**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 Saint Jacques*

Certaines Rôties, d'autres Marinées

Les Bardes en Salade, Carottes et Pickles d'Hiver

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

# *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

### *Le Chevreuil*

En Noisette Rôtie, Chutney « Pomme-Poire »

Chou Rouge et Navet au Raifort

66,00 Euros

### *La Pintade*

Le Suprême Cuit sur l'Os, les Cuisses en « Barbajuan »

Topinambours et Jus à l'Armagnac

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*  
« Confite », Crème Cacahuète  
Quelques « Touches » de Cèleri, Gourmandise Feuilletée 25,00 Euros

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

*Le Paris Trémolat*  
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 TEYSSEDRE**

*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*