



**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

# ❧ *L'Hiver en Périgord* ❧

## *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

# ❧ *L'Hiver en Périgord* ❧

## *Pour Continuer*

### *La Truffe Noire du Périgord*

#### *La Lotte*

En Médaille, Rôti au Beurre de Truffe  
Topinambour en « Texture », Sauce Café Truffe 64,00 Euros

#### *Les Ris de Veau*

Dorés à la Poêle, Truffe Râpée 69,00 Euros  
Pommes Darphin et Compote d'Oignons

\*\*\*\*\*

#### *Le Bar*

Rôti sur la Peau  
Raviole de Foie Gras  
Un Jus d'Arêtes aux Oignons Caramélisés 62,00 Euros

#### *Le Pigeon*

La Poitrine Laquée, La Cuisse Confite  
Cèleri et Sauce Noix, Vin Jaune 66,00 Euros

# *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*

Et la Noisette, Crémeux Praliné et Crème Fouettée  
Un Chocolat « Mousseux » pour l'accompagner 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

## ☞ La Dégustation ☞

### *Menu Truffe en 6 Temps*

**200,00 Euros par personne**  
**Hors boissons**

*50gr de Truffe par personne minimum*

\*\*\*\*

## ☞ Caprice Gourmand ☞

**160 Euros, hors boissons**  
*Accord Mets et Vins à 55 €*

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, 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.

\*\*\*\*

## ☞ Pour les Enfants ☞

**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 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*

*Côte de Bergerac Moelleux 2023*

\*\*\*\*\*

### *Les Coquilles Saint Jacques\**

Les Noix Rôties  
Chou-Fleur Caramélisé, Câpres et Ecume de Beurre Noisette

### *Domaine du Bois de Pourquoié*

*Bergerac Blanc Sec 2023*

\*\*\*\*\*

### *Le Pigeon*

La Poitrine Laquée, La Cuisse Confite  
Cèleri et Sauce Noix, Vin Jaune

### *Domaine du Bois de Pourquoié*

*Côtes de Bergerac Rouge 2016*

\*\*\*\*\*

Assortiment de Fromages

\*\*\*\*\*

### *La Poire*

Tout en Légèreté  
Chantilly Châtaigne et Fève Tonka

### *Monbazillac*

*Domaine les Granges Neuves 2020*

**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