



**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 Printanière œ

**Le Menu 130 Euros**

*La sélection des vins de notre sommelier 25 Euros*

## *Amuse-Bouche*

\*\*\*\*

### *Le Foie Gras de Canard*

Mariné au Monbazillac et Gingembre  
« Confiture » d'Oignons

### *Mano à Mano*

*Côte de Bergerac Moelleux 2023*

\*\*\*\*

### *Le Sandre\**

Doré sur la Peau  
Chou Vert, Sauce Vierge et Raifort

### *Domaine du Bois de Pourquoié*

*Bergerac Blanc Sec 2023*

\*\*\*\*

### *Le Pigeon*

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

### *Domaine du Bois de Pourquoié*

*Côtes de Bergerac Rouge 2016*

\*\*\*\*

Assortiment de Fromages

\*\*\*\*

### *Le Chocolat Valrhona*

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

### *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

## ☞ 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

# œ *Le Printemps en Périgord* œ

## *Pour Commencer*

### *Le Foie Gras de Canard*

Mariné au Monbazillac et Gingembre  
« Confiture » d'Oignons

44,00 Euros

### *Les Saint Jacques*

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

46,00 Euros

### *L'Esturgeon et le Caviar « Oscietre »*

Tarama de Choux Fleur

48,00 Euros

### *Le Foie Gras Poêlé*

Et les Huitres, Algues, Pomme de Terre et Salicornes

48,00 Euros

# *œ Le Printemps en Périgord œ*

## *Pour Continuer*

### *La Barbue*

En Filet Rôti « Relevé d'une Sauce Vierge »  
Mariné en « Tartelette », Déclinaison de Chou Vert 64,00 Euros

### *Le Sandre*

Doré sur la Peau  
Raviole de Foie Gras et Jus d'Oignons 69,00 Euros

### *Le Pigeon*

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

### *Les Ris de Veau*

La Pomme Rôtie, Chapelure Croustillante Citron  
Navet Primeurs et Jus Miel Cumin 69,00 Euros

# œ *Le Printemps en Périgord* œ

## *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*

### *Les Premières Fraises Gariguettes*

En Vacherin Tout Simplement  
Sorbet Fraise Estragon 25,00 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