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

☙ Notre Balade Printanière ❧

Le Menu 130 Euros
La sélection des vins de notre sommelier 25 Euros

Amuse-Bouche

****

Les Asperges Blanches
En Déclinaison, Jambon Noir de Bigorre
Crémeux d'Asperges au Piment D'Espelette

Mano à Mano
Côte de Bergerac Moelleux 2023

****

Le Sandre*
Doré sur la Peau
Chou Vert, Sauce Vierge et Raifort

Château Poulvère « Sur le Fruit »
Bergerac Blanc Sec 2021

****

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

Château Poulvère « Sur le Fruit »
Bergerac Rouge 2021

****

Assortiment de Fromages

****

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

Château Poulvère « Sur le Fruit »
Monbazillac 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 Euros

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

☙ Le Printemps en Périgord ❧

Pour Commencer

Les Premières Asperges Blanches
En Déclinaison, Jambon Noir de Bigorre
Crémeux d'Asperges au Piment d'Espelette — 39,00 Euros

Le Foie Gras de Canard
Mariné au Monbazillac et Gingembre
« Confiture » d'Oignons — 44,00 Euros

L'Esturgeon et le Caviar « Oscietre »
En Cannelloni Légèrement Fumé, Tarama de Choux Fleurs — 48,00 Euros

Le Foie Gras Poêlé
Huitres, Algues, Écume de Beurre Noisette et Salicornes — 48,00 Euros

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

Le Printemps en Périgord

Pour Continuer

Le Sandre
Doré sur la Peau « Relevé d'une Sauce Vierge »
Mariné en « Tartelette », Déclinaison de Chou Vert — 64,00 Euros

La Barbue
En Filet Rôti
Raviole de Foie Gras et Jus d'Oignons — 66,00 Euros

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

L'Agneau
En Déclinaison, Côte, Selle, Épaule et Ris
Artichaut " Alla Giuida", Menthe et Roquette — 66,00 Euros

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

☙ Le Printemps 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

Les Fraises et la Rhubarbe
Croustillant Caramélisé
Hibiscus et Glace Marbrée 25,00 Euros

Le Chocolat Valrhona
Et la Noisette, Crémeux Praliné et Crème Fouettée
Un Chocolat « Mousseux » pour l'accompagner 26,00 Euro

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

Tous nos prix s'entendent nets, taxes et service compris