

La Chasse

Le Lièvre à la Royale
Dans la Tradition du Périgord
En Ballottine
Foie Gras
65 Euros

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.

❧ *Balades Automnales* ❧

**Laissez-vous faire
De Beaux Produits de Saisons
Quelques Surprises et Beaucoup de Gourmandises**

Le Menu en Quatre Services: 82 Euros

Avec la sélection des vins de notre sommelier
100 Euros



Le Menu en Cinq Services: 105 Euros

Avec la sélection des vins de notre sommelier
129 Euros



Le menu Dégustation en Six Services: 125 Euros

Avec la sélection des vins de notre sommelier
180 Euros

❧ *Pour les Enfants* ❧

27 Euros

Un choix entre deux entrées, deux plats et deux desserts

L'Automne

Pour Commencer

Le Foie Gras de Canard

Poché au Vin de Bergerac

Compote de Pomme, Poivre Noir et Cannelle

Maison Pelegris, Foie Gras IGP Périgord à Montignac

39,00 Euros

Les Ecrevisses de Dordogne

Ecume de Tourin à la Tomate

Pied de Mouton et Gnocchis de Pomme de Terre au Safran

Xavier Prévost, pêcheur professionnel

38,00 Euros

Les Cailles de Monsieur Duplantier

Comme une Salade, Fine Tartine d'Abattis

Raisins et Vinaigrette Tranchée au Verjus

Pierre Duplantier, éleveur de volailles à Méracq

39,00 Euros

Émiété de Tourteau

Courge, Agrumes et Poivre

39,00 Euros

Toutes nos viandes sont d'origine française

En Aquitaine

Pour Continuer

Les Saint Jacques

Rôties, Beurre aux Algues

Crème de Pomme de Terre au Citron Confit

Laurent Casagrande, Poissonnier du Marché du Bugue

44,00 Euros

Le Sandre de Dordogne

Doré sur la Peau

Anguille Fumée et Poireaux Confits

Laurent Casagrande, Poissonnier du Marché du Bugue

51,00 Euros

Le Pigeon

La Poitrine Laquée au Vin de Noix

Les Cuisses en "Barbajuan", Boulgour et Figues

Marie Leguen à Montpon-Ménéstérol

51,00 Euros

Le Lapin

A la Royale

Croustillant de Pomme de Terre et Viennois de Cèpes

Maison Pelegris

49,00 Euros

Toutes nos viandes sont d'origine française

Les Fromages

Le Plateau de Fromages Frais et Affinés 16,00 Euros

La Salade Verte
Assaisonnée selon votre Goût, à l'Huile de Noix ou Huile d'Olive 10,00 Euros

Gourmandises

La Pomme
En Déclinaison
Fèves Tonka et Granité Caramel-Vodka 22,00 Euros

Le Soufflé Grand Marnier
Glace Vanille 25,00 Euros

Paris-Trémolat
Choux, Crème Praliné aux Noix 24,00 Euros
Pour deux Personnes, à Partager, le Prix par Personne

Le Chocolat et le Sésame
Une Glace au Caramel 22,00 Euros
Chocolat Valrhona

Tous nos desserts doivent être commandés en début de repas