

☞ Balade Estivale ☞

Le Menu 100 Euros

Avec la sélection des vins de notre sommelier 130 Euros

Amuse Bouche

La Truffe Blanche d'Été

En Vichyssoise de Légumes Glacés
Jambon de Pays et Sandwich Gourmand

*Domaine de Perreau Initiale G
Montravel 2019*

*La Barbue**

En Filet Rôti
Foie Gras et Choux Fleur

*Un Point C'est Tout Blanc
Château Montdoyen 2018*

Le Veau

Le Filet Mignon Rôti
Pommes de Terre, Girolles et Jus Café Grillé

*Domaine de Perreau "La Pierre et L'Eau"
Bergerac 2016*

Assortiment de Fromages

L'Abricot

Et le Romarin
En Déclinaison

*Clos Peyrelevade
Rosette 2019*

Menu sans ce plat () 75 Euros*

Avec la sélection de notre sommelier () 100 Euros*

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

☞ Caprice Gourmand ☞

130 Euros

Avec la sélection des vins de notre sommelier 195 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

*La sélection des vins de notre sommelier
Pour accompagner votre menu dégustation
55 Euros*

☞ Cent pour Cent Végétal ☞

70 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 ☞

25 Euros

Un choix entre deux entrées, deux plats et deux desserts

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

L'Eté en Périgord

Pour Commencer

La Truffe Blanche d'Été

En Vichyssoise de Légumes Glacés
Jambon de Pays et Sandwich Gourmand

34,00 Euros

Le Foie Gras de Canard

Poché au Vin de Bergerac
Compote de Pomme, Poivre Noir et Cannelle

36,00 Euros

La Tête de Veau

Croustillante & les Langoustines en Tartare
Légumes, Curry et Citron Vert

34,00 Euros

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

L'Eté en Périgord

Pour Continuer

Le Saint Pierre

En Filet Rôti

Barigoule d'Artichauts à l'Huile de Noix

49,00 Euros

Le Veau

Le Quasi Rôti

Pommes de Terre, Girolles et Café Grille

54,00 Euros

La Canette

Le Filet Rôti, les Cuisses en Barbajuan

Glace Maïs et Jus au Piment du Périgord

50,00 Euros

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

L'Eté en Périgord

Les Fromages

Assortiment de Fromages Frais et Affinés 14,00 Euros

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

Gourmandises

Les Fraises
« En Vacherin Minute »
Sorbet Fraise, Citron, Basilic 20,00 Euros

L'Abricot
Et le Romarin
En Déclinaison 20,00 Euros

Le Chocolat
Meringue Cacao et Praliné Sésame
Glace au Grué de Cacao 20,00 Euros