



Notre menu « Ephémère » Succession de Gourmandises

60,00 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 jours fériés et week-end**

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

Nos Menus servis les soirs et week-ends

☞ Balade Printanière ☛

Le Menu 105 Euros

Avec la sélection des vins de notre sommelier 130 Euros

Amuse Bouche

La Truffe Blanche d'Été

En Vichyssoise de Légumes Glacés
Magret Séché et Sandwich Gourmand

*La Truite**

Poêlé avec un Filet d'Huile de Noix
Tuile de Pain, Ail Noir et Artichaut

Le Veau

Le Grenadin Rôti au Beurre Demi-Sel
Pomme de Terre Gourmande aux Ris de Veau

Assortiment de Fromages

La Fraise

En Vacherin Minute
Chantilly Mascarpone, Citron et Basilic

Menu sans ce plat () 80 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

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 ☞

29 Euros

Un choix entre deux entrées, deux plats et deux desserts

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

Le Printemps en Périgord

Pour Commencer

La Truffe Blanche d'Été

En Vichyssoise de Légumes Glacés
Magret Séché et Sandwich Gourmand
Truffe blanche du pays, paysan locaux

36,00 Euros

Le Foie Gras de Canard

Poché au Vin de Bergerac
Pommes, Poivre Noir et Cannelle
Maison Pélégis, Montignac.

36,00 Euros

Les Asperges Vertes

Tiédi au Sautoir, Aillet
Chèvre Frais en Beignet
Ferme la Foulouze, Trémolat.

36,00 Euros

Le Sandre

Emietté Gourmand
Fenouil et Pomme Verte
Pêcheurs locaux.

36,00 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 Pigeon

La Poitrine Laquée au Vin de Noix
Navet Printanier « Dolce Forte »
Marie Le Guen, Montpon Menesterol.

54,00 Euros

Le Veau

Le Grenadin Rôti au Beurre Demi-Sel
Pomme de Terre Gourmande aux Ris de Veau
Maison Chavier, Périgueux.

56,00 Euros

La Truite

Poêlé avec un Filet d'Huile de Noix
Tuile de Pain, Ail Noir et Artichaut
Pisciculture de l'Inval, Borrèze.

58,00 Euros

Le Sandre

Le Dos Rôti,
Compotée d'Herbes Potagères et Jus de Cresson
Pêcheurs locaux.

54,00 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 14,00 Euros

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

Gourmandises

La Fraise
En Vacherin Minute,
Chantilly Mascarpone, Citron et Basilic 20,00 Euros
Patrick, Saint Alvère.

« *Labour* »
Comme un Champ au Printemps
Chocolat Valrhona et Estragon 20,00 Euros

Paris Trémolat
Choux, Crème praliné, Amande et Noix 20,00 Euros

« *Vieille Prune de Souillac* »
En Soufflé,
Crème Glacée Vanillé 20,00 Euros
Maison Louis Roque.