



## **Notre menu « Ephémère » Succession de Gourmandises**

**60,00 Euros par personne (hors boissons)**

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*

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

# Nos Menus servis les soirs et week-ends

## œ Notre Balade en Périgord œ

**Le Menu 105 Euros**

*Avec la sélection des vins de notre sommelier 130 Euros*

### *Amuse Bouche*

\*\*\*\*\*

### *Le Sandre*

Tout en Fraicheur  
Fenouil et Pomme Verte

*Comtesse de Ségur  
Montravel Blanc 2019*

\*\*\*\*\*

### *Le Foie Gras\**

En Escalope Poêlée  
Cerises, Amandes Fraîches et Céleri

*Cadran du Château Monestier La Tour  
Bergerac Blanc 2019*

\*\*\*\*\*

### *L'Agneau Fermier du Quercy*

Courgettes et Ravioles de Chèvre Frais

*Comtesse de Ségur  
Montravel Rouge 2018*

\*\*\*\*\*

Assortiment de Fromages

\*\*\*\*\*

### *La Fraise*

En Vacherin Minute  
Chantilly Mascarpone, Citron et Basilic

*Crémant de Bordeaux*

**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  
Jambon Noir de Bigorre et Sandwich Gourmand 36,00 Euros  
*Truffe blanche du pays, paysan locaux*

### *Le Foie Gras de Canard*

Poché au Vin de Bergerac  
Pommes, Poivre Noir et Cannelle 36,00 Euros  
*Maison Pélégis, Montignac.*

### *Les Asperges Vertes*

Tiédies au Sautoir, Pistou  
Chèvre Frais en Beignet 36,00 Euros  
*Ferme la Fouliouze, Trémolat.*

## *Pour Continuer*

### *Le Pigeon*

La Poitrine Laquée au Vin de Noix  
Les Cuisses Confites, Boulgour et Navet 58,00 Euros  
*Marie Le Guen, Montpon Menesterol.*

### *Le Veau*

Le Mignon Rôti au Beurre Demi-sel  
Carottes, Ail Noir Jus Acidulé 59,00 Euros  
*Maison Chavier, Périgueux.*

### *Le Sandre de Dordogne*

Doré sur la Peau  
Écrasée de Petits Pois, Citron Confit et Girolles du Pays 54,00 Euros

# *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* »  
Chocolat Valrhona  
Fenouil et Estragon 20,00 Euros

*La Rhubarbe*  
Cuite au Naturel  
Fine Gelée Vanille et Monbazillac 20,00 Euros