



## **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

# œ Notre Balade en Périgord œ

**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  
Jambon Noir de Bigorre et Sandwich Gourmand

*Domaine de Perreau "Initiale G"  
Montravel 2020*

\*\*\*\*\*

### *La Barbue\**

En Filet Poêlé  
Champignons du Pays et Écume de Beurre Noisette

*Château Le Payral  
Bergerac Blanc 2020*

\*\*\*\*\*

### *L'Agneau Fermier du Périgord*

Le Gigot Légèrement Farci  
Artichauts et Ravioles de Chèvre Frais

*Domaine de Perreau "La Pierre et L'Eau"  
Bergerac Rouge 2018*

\*\*\*\*\*

Assortiment de Fromages

\*\*\*\*\*

### *Les Fruits Rouges*

En Vacherin Minute  
Chantilly Mascarpone et Sorbet Fraise Hibiscus

*Château Laulerie  
Côtes de Montravel Moelleux 2020*

**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

# L'Été en Périgord

## Pour Commencer

### *Les Écrevisses du Pays*

Fine Gelée de Tomates et Carapaces  
Fenouil et Estragon

36,00 Euros

### *La Truffe Blanche d'Été*

En Vichyssoise de Légumes Glacés  
Jambon Noir de Bigorre et Sandwich Gourmand  
*Truffe blanche du pays, paysan locaux*

36,00 Euros

### *Le Foie Gras de Canard*

Mariné au Monbazillac  
Pêche et Poivre Noir  
*Maison Pélégis, Montignac.*

36,00 Euros

## Pour Continuer

### *Le Poulet*

Fermier du Périgord  
Truffe Blanche d'Été, Mitonnée de Coco  
*Maison Pélégis, Montignac.*

54,00 Euros

### *Le Veau*

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

59,00 Euros

### *Le Sandre*

Doré sur la Peau  
Fleur de Courgette Farcie et Jus de Tomate aux Aromates

58,00 Euros

# *L'Été 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 Rhubarbe*  
Cuite au Naturel  
Fine Gelée Vanille et Monbazillac 20,00 Euros

*L'Arti-Framboise*  
Pourquoi Pas... 20,00 Euros

*« Labour »*  
Chocolat Valrhona  
Fenouil et Estragon 20,00 Euros

*Les Fruits Rouges*  
En Vacherin Minute  
Chantilly Mascarpone et Sorbet Fraise Hibiscus  
*Patrick, Sainte Alvère* 20,00 Euros

*Un grand merci à tous nos fournisseurs préférés  
Pour la qualité de leurs produits*

**MOULIN DE LA VEYSSIERE**

*Huile de Noix, à Neuvic sur l'Isle*

**LA FERME D'ANETH**

*Légumes Bio, St Chamassy*

**AUPRÈS DE MON ARBRE**

*Légumes Bio, Paleyrac*

**Stéphane TEYSSÉDRE**

*Fruits et Légumes, à Prayssac*

**BOUCHERIE CHAVIER**

*Périgueux*

**L'ODYSSÉE MARINE**

*Poissonnerie, Marché du Buisson de Cadouin*

**DUPLANTIER**

*Volaille d'exception, à Méracq*

**MAISON PELEGRIS**

*Canard et Foie Gras du Périgord, à Montignac*

**Madame BORTOLIN**

*Chèvre du Pays, à Carves*

**LA FERME DE FOULIOUZE**

*Chèvre du Pays, à Trémolat*

**LA FERME D'EYSSAL**

*Fromages au lait de vache, à Lamonzie Montastruc*

**Patrick CECCHETTO**

*Pêcheur Professionnel à Trémolat*

**Julien DE SAVIGNAC**

*Caviste, au Bugue*

**Domaine du BOIS DE POURQUIÉ**

*Viticulteurs, à Conne de Labarde*

**La Ferme PÉRIGOURDINE**

*Fromagerie, à Périgueux*

**Brasserie LAPÉPIE**

*Bière Bio, Sadillac*