



Notre menu « Éphémère » 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 Estivale œ

Le Menu 105 Euros

Avec la sélection des vins de notre sommelier 130 Euros

Amuse Bouche

Le Foie Gras de Canard

Mariné au Monbazillac
Pêche et Poivre Noir

*Domaine de Barouillet "Bergecrac"
Bergerac Blanc 2020*

*Le Turbot**

En Filet Rôti
Huitre, Girolles et Salicornes

*Château Tour de Grangemonts
Bergerac Sec 2019*

L'Agneau de Dordogne

Le Gigot Légèrement Farci
Raviole de Chèvre et Artichaut

*Domaine de Barouillet "Bergecrac"
Bergerac Rouge 2020*

Assortiment de Fromages

Les Fruits Rouges

En Vacherin Minute
Chantilly Mascarpone et Sorbet Fraise Hibiscus

*Château du Rooy
Rosette 2019*

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

Le Suprême à la Truffe Blanche d'Été
Artichauts et Girolles
Maison Pélégis, Montignac.

54,00 Euros

Le Veau de Lait

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

62,00 Euros

Le Sandre

En Filet Rôti
Fleur de Courgette Farcie et Jus de Tomate à la Truffe Noire

59,00 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