



## **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 110 Euros**

*Avec la sélection des vins de notre sommelier 135 Euros*

## *Amuse Bouche*

\*\*\*\*

### *Le Foie Gras de Canard*

Mariné au Monbazillac  
Pêche et Poivre Noir

*Château Marie Plaisance*

*Bergerac Blanc Sec 2020*

\*\*\*\*

### *La Lotte\**

En Médallions Rôtis  
Huîtres et Écume de Beurre Meunière

*Château Cours les Muts*

*Bergerac Blanc Sec 2020*

\*\*\*\*

### *Le Pigeon*

La Poitrine Rôtie, les Cuisses Confites  
Betteraves et Oignons

*Domaine de Perreau*

*Bergerac Rouge 2018*

\*\*\*\*

Assortiment de Fromages

\*\*\*\*

### *L'Arti-Framboise*

Pourquoi Pas... .

*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 ☞

**140 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*

### *Le Foie Gras de Canard*

Mariné au Monbazillac

Pêche et Poivre Noir

*Maison Pélégis, Montignac.*

36,00 Euros

### *Le Sandre*

Tout en Fraîcheur

Fenouil et Pomme Verte

*Pêcheur de Dordogne*

36,00 Euros

### *Le Caviar d'Aquitaine*

Et l'Œuf Poché

Pomme de Terre, Esturgeon et Écume Citron

49,00 Euros

## *Pour Continuer*

### *Le Pigeon*

La Poitrine Rôtie, les Cuisses Confites

Betteraves, Framboises et Oignons

*Maison Pélégis, Montignac.*

62,00 Euros

### *Le Veau*

Le Filet Mignon et les Ris Rôtis

Cannelloni d'Aubergine

*Boucherie Chavier, Périgueux*

62,00 Euros

### *Le Sandre*

Le Dos Rôti

Fleur de Courgette, Jus de Tomates et 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*

### *L'Arti-Framboise*

Pourquoi Pas... . 20,00 Euros

### *Les Fruits Rouges*

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

### *Le Chocolat*

Et les Cacahuètes  
Fine Tarte Feuilletée et Ganache Montée  
Chocolat Valrhona 20,00 Euros

### *Le Soufflé*

A la Vieille Prune de Souillac  
Prunes d'Ente, Vanille et Poivre Timut 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 TEYSSEDRE**

*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*