



## **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 Automnale œ

**Le Menu 110 Euros**

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

## *Amuse Bouche*

\*\*\*\*

### *Le Foie Gras de Canard*

Poché au Vin de Bergerac  
Pomme, Poivre Noir et Cannelle

### *Mano à Mano*

*Bergerac Moelleux 2018*

\*\*\*\*

### *Le Sandre\**

Rôti Doucement sur la Peau  
Cèpes, Courges et Persil

### *Château Court les Mûts*

*Bergerac Sec 2020*

\*\*\*\*

### *La Canette*

Le Filet Rôti, les Cuisses en Ravioli  
Navets Confits au Jus

### *Domaine du Bois de Pourquoié*

*Bergerac Rouge 2015*

\*\*\*\*

Assortiment de Fromages

\*\*\*\*

### *Les Figues*

Rôties au Vin D'Épices  
Sorbet Sangria

*Les Aventuriers Rouge*

**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'Automne en Périgord*

## *Pour Commencer*

### *Le Foie Gras de Canard*

Poché au Vin de Bergerac  
Pomme, Poivre Noir et Cannelle  
*Maison Pélégri, 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 Pélégri, Montignac.*

62,00 Euros

### *Le Veau*

Le Filet Mignon et les Ris Rôtis  
Cannelloni d'Aubergine  
*Boucherie Chavier, Périgueux*

66,00 Euros

### *Le Sandre*

Rôti Doucement sur la Peau  
Comme une "Bourride" de Rivière  
*Patrick, Pêcheur*

58,00 Euros

# *L'Automne 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 Figues*  
Rôties au Vin D'Épices  
Sorbet Sangria 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*