



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



Le Vieux Logis met le caviar à l'honneur
En partenariat avec le Caviar de Neuvic



☞ Notre Menu Caviar ☞
190 Euros par personne
(Hors Boissons)

Beurre de Caviar
Menu Dégustation en 4 Plats
50gr de Caviar, par personne

Menu servi jusqu'au 15 décembre 2021

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 sur la Peau
Courge et Citron

Château Roque Peyre

"Subtilité Bio"
Montravel 2020

Le Cochon Fermier

En Déclinaison, des Pieds à la Tête
Moutarde et Choux

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 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

La Dorade

Rôtie sur la Peau
Fenouil et Safran

56,00 Euros

Le Pigeon

La Poitrine Rôtie, Croustillante
Cacao, Châtaignes et Céleri
Marie Leguen, Montpon-Ménéstérol

58,00 Euros

Le Cochon Fermier

En Déclinaison, des Pieds à la Tête
Moutarde et Choux

54,00 Euros

Toutes nos viandes sont d'origine française
Tous nos prix s'entendent nets, taxes et service compris

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

La Poire
Et la Fève Tonka
"Comme un Vacherin" 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 TEYSSÉDRE

Fruits et Légumes, à Prayssac

BOUCHERIE CHAVIER

Périgueux

L'ODYSSÉE MARINE

Poissonnerie, Marché du Buisson de Cadouin

DUPLANTIER

Volaille d'exception, à Méricq

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