



## **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

# ☞ Notre Balade Automnale ☞

**Le Menu 110 Euros**

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

*Amuse Bouche*

\*\*\*\*

***Le Foie Gras de Canard***

Cuit dans un Jus de Figues Vanillé  
Pomme, Poivre Noir

*Mano à Mano du Château des Eyssards  
Bergerac Moelleux 2018*

\*\*\*\*

***Les Saint Jacques\****

Les Noix Rôties  
Courge, Citron et Trompettes de la Mort

*Château Marie Plaisance 2020  
Bergerac Blanc*

\*\*\*\*

***Le Cochon Fermier***

En Déclinaison, des Pieds à la Tête  
Moutarde et Choux

*Château Marie Plaisance 2018  
Bergerac Rouge*

\*\*\*\*

Assortiment de Fromages

\*\*\*\*

***La Poire***

Et la Fève Tonka  
"Comme un Vacherin"

*Cidre Fermier*

***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

\*\*\*\*

## ☞ 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

\*\*\*\*

# *L'Automne en Périgord*

## *Pour Commencer*

### *Le Foie Gras de Canard*

Cuit dans un Jus de Figs Vanillé  
Pomme, Poivre Noir  
*Maison Pélégis, Montignac.*

36,00 Euros

### *Les Saint Jacques*

En Carpaccio  
Poire et Radis Noir, Tarama au Raifort

36,00 Euros

### *Le Caviar d'Aquitaine*

Et l'Œuf Poché  
Pomme de Terre, Esturgeon et Écume Citron  
*Caviar de Neuvic*

49,00 Euros

## *Pour Continuer*

### *Le Bar de Ligne*

Rôti sur la Peau  
Huîtres et Fenouil  
*Laurent Casagrande , Marché du Buisson*

58,00 Euros

### *Le Poulet Fermier du Périgord*

Le Suprême Farci, Langoustines et Algues  
Courge et Pâtes Noires  
*Maison Pélégis, Montignac*

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 Figs*

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*

Au Grand Marnier  
Salade d'Agrumes et Fleur d'Oranger 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*