



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

Poché au Vin de Bergerac
Compote de Pommes, Poivre et Cannelle

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

Les Saint Jacques*

Les Noix Rôties Croustillantes
Salsifis et Champignons du Pays

*Château Marie Plaisance 2020
Bergerac Blanc*

Le Cochon Fermier

En Déclinaison, des Pieds à la Tête
Moutarde et Choux

*Château Tour des Gendres
Merlot Malbec 2020*

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, Caviar d'Aquitaine,

Poire et Radis Noir, Tarama au Raifort

36,00 Euros

Les Premières Truffes Noires du Périgord

Œuf Cocotte

Mouillettes Croustillantes et Écume de Truffe

39,00 Euros

Pour Continuer

Le Turbot

Rôti sur la Peau

Foie Gras Poêlé et Anguille Fumée

Laurent Casagrande , Marché du Buisson

58,00 Euros

Le Veau de Dordogne

Le Filet Rôti Lentement

Truffe Noire et Raviole de Jaune d'Œuf

Boucherie Chavier à Périgueux

64,00 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

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

La Pomme
En Déclinaison
Crème Mascarpone et Céleri 20,00 Euros

Le Soufflé
Au Grand Marnier
Salade d'Agrumes et Fleur d'Oranger 20,00 Euros

Tous nos prix s'entendent nets, taxes et service compris

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