



## **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

# 🌀 Notre Balade Hivernale 🌀

Le Menu 110 Euros  
Avec la sélection des vins de notre sommelier 135 Euros

## *Amuse Bouche*

\*\*\*\*

*Le Foie Gras*  
Parfumé à la Cardamone  
Tuile de Sucre et Pomelos

*Mano à Mano*  
*Côte de Bergerac 2018*

\*\*\*\*

*Les Saint Jacques\**  
Les Noix Rôties  
Compote de Céleri et Écume de Truffe

*Château Montdoyen "Un Point C'est Tout"*  
*Bergerac Blanc 2020*

\*\*\*\*

*Le Cochon Fermier*  
En Déclinaison  
Endives et Agrumes

*Château Montdoyen*  
*Bergerac Rouge 2016*

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

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

# *La Truffe Noire du Périgord*

*Le Beurre de Truffe*  
En Dégustation 14,00 Euros

*L'Œuf Cocotte*  
Mouillettes Croustillantes  
Et Écume de Truffe 32,00 Euros

*Le Foie Gras et la Truffe*  
En Raviole de Châtaigne 34,00 Euros

*Les Saint Jacques*  
Les Noix Rôties  
Compote de Céleri à la Truffe Noire 49,00 Euros

*Le Veau "Sous la Mère"*  
Le Filet Mignon Truffé et Rôti  
Raviole de Jaune d'Œuf Coulant 62,00 Euros

*Le Comté*  
Et le Pomme de Terre en Ravioli Vapeur 14,00 Euros

*Pomme, Céleri et Truffe*  
Glace Truffée 22,00 Euros

 **La Dégustation**   
*Tout Truffe*

190 Euros par personne  
Hors boissons

*50gr de truffes par personne, minimum*

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

# *L'Hiver en Périgord*

## *Pour Commencer*

### *Le Foie Gras*

Parfumé à la Cardamome  
Tuile de Sucre et Pomelos  
*Maison Pélégri, Montignac.*

36,00 Euros

### *Les Saint Jacques*

En Carpaccio, Caviar d'Aquitaine,  
Poire et Radis Noir, Tarama au Raifort

36,00 Euros

## *Pour Continuer*

### *La Barbue*

En Filet Rôti  
Foie Gras, Anguille Fumée et Écume de Beurre Meunière  
*Laurent Casagrande, Marché du Buisson*

62,00 Euros

### *Le Pigeon*

La Poitrine Rôtie, les Cuisses Confites  
Châtaignes et Champignons  
*Marie Leguen, Montpon-Ménéstérol*

60,00 Euros

## *Les Fromages*

*Assortiment de Fromages Frais et Affinés*

14,00 Euros

## *Gourmandises*

### *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

Toutes nos viandes sont d'origine française  
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*