



Notre menu « Éphémère » Succession de Gourmandises

65,00 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

œ Notre Balade Printanière œ

Le Menu 110 Euros

Avec la sélection des vins de notre sommelier 135 Euros

Amuse-Bouche

Le Foie Gras

Mi cuit

Rhubarbe et Monbazillac

*Château le Cluzeau, La Mule Blanche
Bergerac 2019*

*La Truite de l'Inval **

Rôtie Minute

Crème aux Herbes et Petits Pois

*« Blanc » de Moulin Garreau
Montravel 2020*

L'Agneau

Le Gigot Légèrement Farci

Artichauts et Gnocchis de Pomme de Terre

*Château Moulin Garreau
Bergerac Rouge 2016*

Assortiment de Fromages

Les Premières Fraises du Pays

Riz au Lait Crémeux, Chèvre Frais et Menthe

*Château du Rooy
Rosette 2020*

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

Le Printemps en Périgord

Pour Commencer

Les Asperges Blanches

Du Coux

Crevettes Grises, Curry et Tempura

Madame Meyroune, Coux-et-Bigaroque

37,00 Euros

Le Foie Gras

Mi-Cuit

Rhubarbe et Monbazillac

Maison Pélégis, Montignac

36,00 Euros

Les Asperges Vertes

"En Salade"

Émietté de Truite, Fenouil

Pisciculture de l'Inval

36,00 Euros

Le Foie Gras Chaud

En Escalope Poêlée

Anguille Fumée et Risotto d'Épeautre

Maison Rougié, Sarlat

39,00 Euros

Le Printemps en Périgord

Pour Continuer

La Barbue

En Filet Rôti

Quelques Morilles Fraîches, Petits Pois et Citron Confit

Laurent Casagrande, Marché du Buisson

62,00 Euros

Le Rouget

En Filet Rôti, Pistou d'Ail des Ours

Casserons et Jus d'Arêtes

Laurent Casagrande, Marché du Buisson

58,00 Euros

L'Agneau du Périgord

En Déclinaison

Raviolis de Chèvre Frais et Artichauts

Boucherie Bougrissa, Marché du Buisson

59,00 Euros

Le Pigeon

La Poitrine Laquée au Vin de Noix

Navet, Oignons et Pommes

Marie Le Guen, Montpon Ménéstérol

64,00 Euros

Le Printemps en Périgord

Les Fromages

Assortiment de Fromages Frais et Affinés 14,00 Euros

La Salade Verte
Assaisonnée selon votre gout, Huile de Noix ou Huile d'Olive 10,00 Euros

Gourmandises

Les Premières Fraises du Pays
Riz au Lait Crémeux,
Chèvre Frais et Menthe 20,00 Euros

Le Chocolat
En Association...
Glace au Lait Fumé 20,00 Euros

La Pomme
Et la Fève Tonka
Fine Gelée et Granité Vodka 20,00 Euros

Le Soufflé
A la Verveine
Framboises et Crème Epaisse 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 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