



Notre menu « Ephémère »
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

Les Premières Truffes Blanches
En Vichyssoise de Légumes Glacés
Jambon Cru et Parmesan

Château Marie Plaisance
Bergerac Sec 2020

La Lotte*
Rôtie Lentement
Fleur de Courgette Farcie
Un Jus Tranché à la Tomate

« Blanc » de Moulin Garreau
Montravel 2020

Le Veau
Le Filet Mignon Rôti
Artichaut et Ail Noir

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 Ecrevisses de Dordogne

Fine Gelée de Tomates et Carapace
Ecume de Tourin Périgourdin
Pêcheur Professionnel Fred Delmares

36,00 Euros

Le Foie Gras

Mi-Cuit
Rhubarbe et Monbazillac
Maison Pélégri, Montignac

36,00 Euros

Les Premières Truffes Blanches

En Vichyssoise de Légumes Glacés
Jambon Cru et Parmesan

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, Ecume De Beurre Noisette
Huitre et Foie Gras Poêlé
Laurent Casagrande, Marché du Buisson

66,00 Euros

Le Sandre

Le Dos Rôti, Fleur de Courgette Farcie
Jus de Tomate à la Truffe Noire du Périgord
Laurent Casagrande, Marché du Buisson

62,00 Euros

Le Veau et les Ris

Rôtis au Beurre Demi-Sel
Artichauts, Girolles et Ail Noir
Boucherie Chavier, Périgueux

64,00 Euros

Le Pigeon

La Poitrine Rôtie, Les Cuisses Confites
Oignon, Cerises et Amandes Fraiches
Marie Le Guen, Montpon Ménéstérol

68,00 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

Le Soufflé
A la Verveine
Un Sorbet et Quelques Framboises pour l'accompagner 20,00 Euros

Le Chocolat "Andoa" Valrhona
En Association... 20,00 Euros

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

Les Abricots
Marinées dans leur Jus
Yaourt, Citron et Basilic 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 TEYSSEDRE

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