



Notre menu « Ephémère »
Succession de Gourmandises

70,00 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 Estivale œ

Le Menu 120 Euros

Avec la sélection des vins de notre sommelier 145 Euros

Amuse-Bouche

Les Truffes Blanches

En Vichyssoise de Légumes Glacés
Jambon Cru et Parmesan

*Domaine de Perreau
Montravel Blanc 2021*

*La Lotte**

Rôtie au Beurre d'Algues
Coquillages, Chou-Fleur et Citron

*Château les Eyssard Cuvée Prestige
Bergerac Blanc 2019*

Le Poulet

Le Suprême Contisé à l'Anguille Fumée
Raviole de Cèpes et Jus Tranché

*Terr'Raz n°1
IGP du Périgord 2019*

Assortiment de Fromages

Les Fraises

En Vacherin Minute
Sorbet Fraise, Citron et Basilic

*Initiale G, Domaine de Perreau
Côtes de Montravel 2021*

Menu sans ce plat (*) 90 Euros

Avec la sélection de notre sommelier () 110 Euros*

Toutes nos viandes sont d'origine française
Tous nos prix s'entendent nets, taxes et service compris

☞ Caprice Gourmand ☞

150 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

90 Euros Avec Un Poisson

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 ☞

30 Euros

Un choix entre deux entrées, deux plats et deux desserts

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

L'Été en Périgord

Pour Commencer

Les Écrevisses de Dordogne

Fine Gelée de Tomates et Carapace
Écume 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 Truffes Blanches

En Vichyssoise de Légumes Glacés
Jambon Cru et Parmesan

36,00 Euros

Le Thon Rouge

Mariné au Soja et Huile de Noix
Caponata d'Aubergines, Sorbet Tomate Verte
Laurent Casagrande, Odyssee Marine

36,00 Euros

L'Été en Périgord

Pour Continuer

L'Esturgeon

Cuit en Filet, Rôti

Caviar d'Aquitaine et Concombre

Caviar de Neuvic

58,00 Euros

Le Sandre

Le Dos Rôti, Fleur de Courgette Farcie

Un Jus de Tomates à la Truffe Noire du Périgord

Truffe Noire du Périgord Hiver 2021/2022

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 Bœuf Pure Race Limousine

En Déclinaison

Anguille Fumée et Foie Gras Poêlé

Boucherie Chavier, Périgueux

64,00 Euros

L'Été 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 et le Basilic
Crèmeux « Illanka »
Et Glace Acidulée 20,00 Euros

Les Fraises
En Vacherin Minute
Sorbet Fraise Vanille 20,00 Euros

Les Abricots
Marinées dans leur Jus
Yaourt, Citron Vert et Miel 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