



**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

*Château Mondoyen « Un point c'est tout »  
Bergerac Blanc 2021*

\*\*\*\*

### *La Lotte\**

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

*Château les Eyssard  
Bergerac Blanc 2021*

\*\*\*\*

### *Le Poulet*

Le Suprême Contisé à l'Anguille Fumée  
Aubergine, Oignon et Écume de Café

*Château Mondoyen « Un point c'est tout »  
Bergerac Rouge 2016*

\*\*\*\*

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, Odyssée Marine*

36,00 Euros

# *L'Été en Périgord*

## *Pour Continuer*

### *Le Saint Pierre*

En Filet Rôti

Concombre, Algues et Salicornes

*L'Odyssée Marine, Le Buisson de Cadouin*

66,00 Euros

### *Le Sandre*

Le Dos Rôti

Fleur de Courgette Farcie, Jus de Tomate et Truffe Noire

*Truffes Noires Hiver 2021-2022*

68,00 Euros

### *Le Veau et les Ris*

Rôtis au Beurre Demi-Sel

Artichauts, Ail Noir

*Boucherie Chavier, Périgueux*

65,00 Euros

### *Le Pigeon*

La Poitrine Rôtie, les Cuisses Confites

Oignon, Betterave et Framboise

*Madame Leguen, Montpon Ménéstérol*

66,00 Euros

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

# *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*  
Crémeux « 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*