



**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

Le Foie Gras

Poché au Vin de Bergerac
Compote de Pomme, Poivre Noir et Cannelle

*Domaine de Perreau
Côtes de Montravel Moelleux 2021*

*La Lotte **

En Médaille
Compotée d'Herbes Potagères

*Château les Eyssard
Bergerac Blanc 2021*

Le Veau

Le Filet Mignon Rôti
Pomme de Terre et Ris de Veau, Jus Café Grillé

*Ter Raz N°1
IGP du Périgord 2020*

Assortiment de Fromages

Les Figues

Légèrement Confites et Relevées d'un peu de Balsamique
Crème et Glace aux Epices Douces

*Les Aventuriers
Vin Rouge Passerillé de Bergerac*

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

Poché au Vin de Bergerac

Compote de Pomme, Poivre Noir et Cannelle

Maison Pélégri, Montignac

38,00 Euros

La Tête de Veau

Croustillante au Curry

Tartare de Truite et Citron Vert

36,00 Euros

Le Thon Rouge

Mariné au Soja et Huile de Noix

Caponata d'Aubergines, Sorbet Tomate Verte

Laurent Casagrande, Odyssee Marine

37,00 Euros

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

L'Été en Périgord

Pour Continuer

La Barbue

En Filet Rôti

Concombre, Algues et Salicornes

L'Odyssée Marine, Le Buisson de Cadouin

66,00 Euros

Le Sandre

Le Dos Rôti

Foie Gras Poelé, Céleri-Pommes

L'Odyssée Marine, Le Buisson de Cadouin

62,00 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
Crèmeux « Illanka »
Et Glace Acidulée 20,00 Euros

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

La Pêche et la Rose
Confit et Granité de Groseille
Sorbet Pêche et Rose 20,00 Euros

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 Mézacq

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