



## **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 Automnale 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 2021*

\*\*\*\*\*

### *La Lotte \**

En Médailon  
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

*Domaine du Haut Pécharmant  
2018*

\*\*\*\*\*

Assortiment de Fromages

\*\*\*\*\*

### *Les Figs*

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'Automne 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 Tourteau*

Emietté Gourmand  
Fenouil et Pomme Verte  
*Laurent Casagrande, Odyssée Marine*

34,00 Euros

# *L'Automne en Périgord*

## *Pour Continuer*

### *La Barbue*

En Filet Rôti

Raviole d'Herbes Potagées, Navet et Raifort

*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*

60,00 Euros

### *La Pomme de Ris de Veau*

Rôtie Minute au Beurre Demi-sel

Poelée d'Artichauts, Ail Noir et Polenta

*Boucherie Chavier, Périgueux*

66,00 Euros

### *Le Pigeon*

La Poitrine Rôtie, les Cuisses Confites

Oignon, Betterave et Pommes

*Madame Leguen, Montpon Ménéstérol*

66,00 Euros

# *L'Automne 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 Figues*

Légèrement Confites et Relevées d'un peu de Balsamique  
Crème et Glace aux Epices Douces 20,00 Euros

*Le Chocolat et le Basilic*

Crémeux « Illanka »  
Et Glace Acidulée 20,00 Euros

*Les Pommes*

En Vacherin Minute  
Chantilly Gourmande et Sorbet Pomme Verte 20,00 Euros

*Le Soufflé*

A la Verveine  
Un Sorbet et Quelques Framboises pour l'accompagner 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*