



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 Sandre

Emietté Gourmand
Fenouil et Pomme Verte

Un Point C'est Tout
Château Mondoyen 2021

*La Lotte **

Le Médailon Rôti
Compotée d'Herbes Potagères

Château les Eyssards
Bergerac Blanc 2021

Le Cochon

En Déclinaison
Jus Epicé, Courge et Oignons

Domaine de Perreau « La Pierre et l'Eau »
Bergerac 2020

Assortiment de Fromages

Les Figues

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

Domaine de Perreau
Côtes de Montravel Moelleux 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

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

L'Automne en Périgord

Pour Commencer

Le Foie Gras

Fine Gelée de Poivre

Poire, Radis Noir et Caramel

Maison Pélégri, Montignac

38,00 Euros

Le Sandre

Emietté Gourmand

Fenouil et Pomme Verte

Laurent Casagrande, Odyssée Marine

34,00 Euros

La Tête de Veau

Croustillante au Curry

Tartare de Truite et Citron Vert

36,00 Euros

Les Coquilles Saint Jacques

Marinées Minute, en Carpaccio

Pomelos et Grains de Caviar

Caviar de Neuvic, Neuvic

46,00 Euros

L'Automne en Périgord

Pour Continuer

Le Sandre

Le Dos Rôti

Raviole d'Herbes Potagères, Navet et Raifort

L'Odyssée Marine, Le Buisson de Cadouin

56,00 Euros

La Daurade Royale et les Encornets

Oignons, Céleri et Jus d'Arêtes

L'Odyssée Marine, Le Buisson de Cadouin

56,00 Euros

Le Chevreuil

En Noisette Rôtie

Cacao et Panais Vanillé

Maison Villette

66,00 Euros

L'Agneau

La Selle légèrement Farcie

Courge, Ail Noir et Agrumes

Marché du Buisson

62,00 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 Figs

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

Le Chocolat « Grands Crus Valhrona »

Crèmeux « Illanka » et Citron
Et Glace Acidulée 20,00 Euros

Les Pommes

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

Le Baba

Imbibé au Rhum
Chantilly Châtaigne 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