



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 Hivernale œ

Le Menu 120 Euros

Avec la sélection des vins de notre sommelier 145 Euros

Amuse-Bouche

Le Tourteau

Avocat, Fenouil et Tuile de Pain Croustillante

*Château Mondoyen
Bergerac Blanc 2021*

*Le Bar**

Doré sur la Peau
Butternut, Oignon et Jus Gingembre Tapioca

*Château Le Tap
Bergerac Blanc 2021*

Le Chapon

En Ballotine
Déclinaison de Topinambour

*Domaine du Bois de Pourquoié 2016
Côtes de Bergerac Rouge*

Assortiment de Fromages

Les Fruits Exotiques

Tout en Fraicheur
Sorbet Yahourt et Agrumes

*Domaine du Bois de Pourquoié
Bergerac Moelleux 2018*

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



œ La Dégustation œ

Menu Tout Truffe

200 Euros par personne
Hors boissons

50gr de truffes par personne, minimum

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

La Truffe Noire du Périgord

L'Œuf Cocotte

Ecume de Truffe

Beurre et Mouillette Croustillante

39,00 Euros

Les Saint-Jacques et la Truffe Noire du Périgord

Gnocchis et Écume de Bardes au Parmesan

44,00 Euros

Le Bar de Ligne

Doré sur la Peau

Butternut, Oignon Farci et Jus Courge Truffe

66,00 Euros

Le Veau

Rôti en Noisette Truffé

Raviole de Jaune d'Œuf Coulant

69,00 Euros

Le Comté et la Truffe

En Ravioli Vapeur, Sauce Crème et Noisette

15,00 Euros

La Truffe Noire du Périgord

Sucrée en Déclinaison

Glace, Café et Whisky

26,00 Euros

Toutes nos viandes sont d'origine française

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

L'Hiver en Périgord

Pour Commencer

Le Tourteau et le Caviar

Avocat, Fenouil et Tuile de Pain Croustillante
Caviar de Neuvic

39,00 Euros

Le Foie Gras

Fine Gelée de Poivre
Poire, Radis Noir et Caramel
Maison Pélegris, Montignac

39,00 Euros

Pour Continuer

Le Chevreuil

En Noisette Rôtie
Coings Épicés et Navets au Vinaigre d'Agrumes
Maison Villette

66,00 Euros

Le Merlan de Ligne

Rôti Lentement sur la Peau
Encornet, Pomme de Terre et Algues
La Ferme de Tintin, Saint Jory de Chalais

52,00 Euros

Gourmandises

Les Agrumes et le Grand Marnier

En Soufflé Tout Simplement
Glace Fleur d'Oranger

20,00 Euros

Le Chocolat Valrhona

En Association
Noisette, Gianduja et Courge

22,00 Euros

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

☞ Caprice Gourmand ☞

160 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

*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