



**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 Foie Gras

Fine Gelée de Poivre
Poire, Radis Noir et Caramel

Mano à Mano

Côtes de Bergerac 2021

*Les Saint Jacques **

Butternut, Oignon et Jus Gingembre Tapioca

Château des Eyssards

Bergerac Sec 2021

Le Pigeon

La Poitrine Rôtie, les Cuisses Confites
Céleri et Cacao

Château des Eyssards, Cuvée Prestige

Bergerac Rouge 2018

Assortiment de Fromages

Les Fruits Exotiques

Tout en Fraicheur
Sorbet Yaourt et Agrumes

Crémant de Bordeaux Rosé

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 ☞

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

L'Hiver en Périgord

Pour Commencer

Le Foie Gras

Fine Gelée de Poivre
Poire, Radis Noir et Caramel
Maison Pélegris, Montignac 39,00 Euros

Le Tourteau et le Caviar

Avocat, Fenouil et Tuile de Pain Croustillante
Caviar de Neuvic 42,00 Euros

Les Premières Asperges Blanches

Œufs Pochés, Mitonnée de Morilles au Vin Jaune 42,00 Euros

Les Coquilles Saint Jacques

Des Noix Rôties, d'Autres Marinées
Fenouil, Agrumes et Ail Noir 39,00 Euros

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

L'Hiver en Périgord

Pour Continuer

La Barbue

En Filet Rôti

Butternut, Oignon et Jus Gingembre Tapioca

Odyssée Marine, Marché du Buisson

66,00 Euros

La Sole

En Filet Meunière

Coquillages, Chou-Fleur, Câpres et Citron

Odyssée Marine, Marché du Buisson

64,00 Euros

Le Veau

Le Filet Rôti, Les Ris Croustillants

Artichaut et Réglisse

Boucherie Chavier à Périgueux

62,00 Euros

Le Pigeon

La Poitrine Rôtie, les Cuisses Confites

Céleri et Cacao

Marie Leguen, Montpon-Ménéstérol

68,00 Euros

L'Hiver en Périgord

Les Fromages

Assortiment de Fromages Frais et Affinés 16,00 Euros

La Salade Verte
Assaisonnée selon votre gout, Huile de Noix ou Huile d'Olive 12,00 Euros

Gourmandises

Le Baba
Aux Couleurs du Sud-Ouest
Armagnac et Chantilly Chataigne 22,00 Euros

Les Agrumes et le Grand Marnier
En Soufflé Tout Simplement
Glace Fleur d'Oranger 22,00 Euros

Le Chocolat Valrhona
En Association
Noisette, Gianduja et Courge 24,00 Euros

Les Fruits Exotiques
Tout en Fraicheur
Sorbet Yaourt et Agrumes 22,00 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