



**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

Notre restaurant est fermé les mercredis et jeudis,

Ouvert tous les jours aux mois de juillet et août

œ Notre Balade Printanière 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

Château des Eyssards, Mano à Mano
Côte de Bergerac Moelleux 2021

*Les Saint Jacques **

Les Noix Rôties
Raviole d'Herbes Potagères

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 Premières Gariguettes

Et la Rhubarbe
Sorbet et Feuilleté Caramélisé

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

Le Printemps en Périgord

Pour Commencer

Le Foie Gras

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

Les Asperges Blanches

Et les Crevettes Grises
« En Salade », Curry et Tempura 39,00 Euros

Les Coquilles Saint Jacques

Des Noix Rôties, d'Autres Marinées
Fenouil, Agrumes et Ail Noir 41,00 Euros

Pour Continuer

Le St Pierre

En Filet Rôti
Coquillages, Chou-Fleur, Câpres et Citron
Odyssée Marine, Marché du Buisson 64,00 Euros

Le Bar

En Filet Rôti,
Ecume Citron et Raviole d'Herbes Potagères 59,00 Euros

Le Pigeon

La Poitrine Rôtie, les Cuisses Confites
Céleri et Cacao
Marie Leguen, Montpon-Ménéstérol 68,00 Euros

Le Printemps 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 Premières Gariguettes

Et la Rhubarbe
Sorbet et Feuilleté Caramélisé 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