



**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*

\*\*\*\*\*

***Les Asperges Vertes***  
"En Salade"  
Émiètté de Sandre, Fenouil et Pomme Verte

*Ugny Blanc*  
*Vin de France 2022*

\*\*\*\*\*

***La Barbue \****  
En Filet Rôti  
Mitonnée de Févettes et Ecume d'Herbes

*Château Mondoyen*  
*Un Point C'est Tout Bergerac Sec 2022*

\*\*\*\*\*

***Le Veau***  
Le Filet Mignon Rôti  
Quelques Ecrevisses, Un Jus au Vin Jaune

*Chartreuse la Borie*  
*Côteaux de Sorges 2014*

\*\*\*\*\*

Assortiment de Fromages

\*\*\*\*\*

***Les Fraises et la Rhubarbe***  
Crème Réglisse et Feuilleté Caramélisé

*Fines Bulles 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 ☞

**75 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 ☞

**35 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*

### *La Truffe Blanche d'Été*

Vichyssoise de Légumes Glacés  
Quelques Copeaux de Jambon

38,00 Euros

### *Le Foie Gras de Canard*

Poché au Vin de Bergerac  
Compote de Pomme, Poivre Noir et Cannelle  
*Maison Pélegris, Montignac*

42,00 Euros

### *Les Asperges Blanches*

Et les Crevettes Grises  
« En Salade », Curry et Tempura  
*Maison Meyroune, Coux et Bigaroque*

40,00 Euros

### *Les Asperges Vertes*

"En Salade"  
Emietté de Sandre, Fenouil et Pomme Verte  
*La Rosée Stéphane*

40,00 Euros

# *Le Printemps en Périgord*

## *Pour Continuer*

### *Le Sandre*

En Filet Rôti, Écume de Beurre Meunière  
Girolles et Foie Gras Poêlé  
*Odyssée Marine, Marché du Buisson*

66,00 Euros

### *La Barbue*

En Filet Rôti  
Mitonnée de Févettes et Jus aux Herbes  
*Maison Méricq*

62,00 Euros

### *L'Agneau*

Le Gigot et la Cuisse Rôtis  
Artichaut et Raviole de Chèvre Frais  
*Boucherie Bougrissa, Le Buisson de Cadouin*

64,00 Euros

### *Les Ris de Veau*

La Pomme Rôtie Doucement  
Ecrevisses et Polenta Citron  
*Boucherie Chavier*

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  
Liqueur de Noix et Chantilly Praliné Noix 22,00 Euros

*Le Soufflé « La Gauloise »*

Cerise et Sorbet Yaourt 22,00 Euros

*Le Chocolat Valrhona*

Aux Couleurs du Printemps  
Grand Cru Jivara Lactée, Menthe et Glace Petits Pois 24,00 Euros

*Les Fraises et la Rhubarbe*

Crème Réglisse 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*