



**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

La Truffe Blanche d'Été

Vichyssoise de Légumes Glacés

Quelques Copeaux de Jambon

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 Régliasse 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
Sandwich Gourmand

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

Le Foie Gras

En Escalope Poêlée
Girolles et Ecrevisses du Pays
Foie Gras Kuster, Badefols

46,00 Euros

Les Asperges Vertes

"En Salade"
Emietté de Tourteau, 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