



**Notre menu « Éphémère »
Succession de Gourmandises**

75,00 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 week-end

Notre restaurant est fermé les mercredis et jeudis

Ouvert tous les jours aux mois de juillet et août

œ Notre Balade Automnale œ

Le Menu 130 Euros

Avec la sélection des vins de notre sommelier 25 Euros

Amuse-Bouche

Le Foie Gras de Canard

Mi-Cuit au Thé Noir et Aromates
Poire et Poivre Noir

Château Combrillac

Rosette 2022

*Le Sandre **

Artichaut & Jus d'Arêtes au Vin Rouge

Domaine l'Ancienne Cure

Jour de Fruit Bergerac 2022

Le Cochon

En Déclinaison
Oignon Coco & Jus Pimenté

Domaine de l'Ancienne Cure

Bergerac 2021

Assortiment de Fromages

Les Fraises

« En Vacherin Minute »
Sorbet Fraise, Citron, Basilic

Crémant Rosé

Dubar

Menu sans ce plat (*) 100 Euros

Avec la sélection de notre sommelier (*) 20 Euros

Toutes nos viandes sont d'origine française

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

☞ Caprice Gourmand ☞

160 Euros

Avec la sélection des vins de notre sommelier 55 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 ☞

80 Euros

100 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

L'Automne en Périgord

Pour Commencer

Le Foie Gras de Canard

Mi-Cuit au Thé Noir et Aromates
Poire et Poivre Noir

44,00 Euros

Le Maigre et le Caviar d'Aquitaine

En Fine Tartelette Minute
Crème Aigrelette et Herbes Fraiches

47,00 Euros

Le Tourteau

En Emietté Gourmand
Fenouil et Pomme Verte

38,00 Euros

Le Homard

Rôti en Cassolette, Crème de Maïs et Chorizo
Un Jus de Carapace au Paprika Fumé

48,00 Euros

L'Automne en Périgord

Pour Continuer

Le Sandre

Artichaut & Jus d'Arêtes au Vin Rouge

66,00 Euros

Le Veau

En Noisette Rôtie, Grillon de Ris de Veau
Aubergine & Ail Noir

68,00 Euros

La Sole

En Filet Rôti, Écume de Beurre Meunière
Girolles et Foie Gras Poêlé

68,00 Euros

Le Pigeon

La Poitrine Rôtie en Fine Chapelure
La Cuisse Confite, Betterave, Figues et Oignons

68,00 Euros

L'Automne 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

Les Fraises
« En Vacherin Minute »
Sorbet Fraise, Citron, Basilic 22,00 Euros

La Framboise et l'Estragon
Biscuit Fondant
Sorbet Framboise, Betterave 22,00 Euros

Le Soufflé « Vieille Prune »
"Prune Dente" et Glace au Poivre Noir 22,00 Euros

Le Chocolat Valrhona
Grand Cru « Macaé » et « Jivara »
Noix, Praliné Feuilleté et Mousse de Lait 24,00 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 de Perreau

Viticulteurs, à Montravel

Magasin « Localement Votre »

Magasin de Producteurs, au Buisson de Cadouin

Brasserie L'EFFRONTEE

Bière Bio, à Beaumont en Périgord