



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

☞ Notre Balade Automnale ☞

Le Menu 130 Euros

Avec la sélection des vins de notre sommelier 25 Euros

Amuse-Bouche

Le Foie Gras de Canard

Mi-Cuit dans un Bouillon aux Épices
Poire, Caramel et Pain d'Épices

Château Combrillac

Rosette 2022

*Le Sandre **

Rôti sur la Peau
Raviole d'Herbes Potagères & Citron

Domaine l'Ancienne Cure

Jour de Fruit Bergerac 2022

Le Pigeon

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

Domaine le Perrier

Pécharmant 2021

Assortiment de Fromages

Le Chocolat Valrhona

Grand Cru « Macaé » et « Jivara »
Noix, Praliné Feuilleté et Mousse de Lait

Maury 2021

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 dans un Bouillon aux Épices
Poire, Caramel et Pain d'Épices

44,00 Euros

Le Maigre et le Caviar d'Aquitaine

En Fine Tartelette Minute
Crème Aigrelette et Herbes Fraiches

47,00 Euros

Les Premières Saint Jacques

Rôties et Marinées
Navet, Pomelos et Vinaigrette d'Agrumes

41,00 Euros

Les Cagouilles du Pays

Mijotés Lentement
Ecume de Tourin Blanchi

39,00 Euros

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

L'Automne en Périgord

Pour Continuer

Le Sandre

Rôti sur la Peau

Raviole d'Herbes Potagères & Citron

62,00 Euros

La Dorade

Poêlée à l'Huile d'Olive

Fenouil et Bouillon de Poisson Safrané

64,00 Euros

Le Veau Sous la Mère

Le Mignon Rôti au Beurre Demi-Sel

Courge, Encornet et Ail Noir

66,00 Euros

Le Pigeon

La Poitrine Rôtie en Fine Chapelure

La Cuisse Confitée, Betterave, Figues et Oignons

68,00 Euros

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

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

La Poire
Et la Cardamone
Croustillant Spéculos et Voile de Caramel 22,00 Euros

Les Figues
Rôties Lentement, Caramel Vinaigré
Ravioli Croustillant et Glace aux Amandes 23,00 Euros

Le Baba
Imbibé au "Yu Gin"
Crèmeux Citron, Agrumes et Chantilly 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