



Notre menu « Ephémère »
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 Printanière 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 Vin de Noix
Compotée de Fruits Secs

*Château des Eyssards « Mano à Mano »
Bergerac Moelleux 2022*

*La Lotte **

En Médailillon Rôti
Compoté d'Herbes Potagères et Légumes de Printemps

*Domaine de Grange Neuve
Bergerac Blanc 2022*

L'Agneau

Le Gigot Rôti, un Jus à l'Aillet
Navet Braisé au Jus et Artichaut

*Domaine de Grange Neuve
Bergerac Rouge 2019*

Assortiment de Fromages

Les Premières Fraises

Fine Gelée de Vin Rouge
Chantilly Poivrée

*Domaine le Clos du Breil
Bergerac Rose Demi Sec*

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 ☞

90 Euros

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

Le Printemps en Périgord

Pour Commencer

Le Foie Gras de Canard

Mi-Cuit au Vin de Noix
Compotée de Fruits Secs

44,00 Euros

Les Asperges Vertes

En Salade
Emietté de Tourteau, Fenouil et Pomme Verte

44,00 Euros

Les Asperges Blanches

Cuites au naturel, Vinaigrette d'Estragon
Fine Gelée de Crevettes Grises, Mousse d'Asperge et Curry

42,00 Euros

La Truite de L'Inval

Confite Lentement à l'Huile de Noix
Chantilly Pomme de Terre et Mimosa

42,00 Euros

Le Printemps en Périgord

Pour Continuer

Le Sandre

Rôti Lentement

Raviole d'Herbes Potagères et Légumes Printaniers

58,00 Euros

La Barbue

En Filet Poêlé, Écume de Beurre Noisette

Chou-Fleur Caramélisé, Câpres et Citron

62,00 Euros

L'Agneau

Rôti, en Déclinaison

Un Jus à l'Aillet, Navet et Artichaut

66,00 Euros

La Canette

Le Filet Rôti, Jus Poivré

Artichaut, Oignon et Pomme de Terre Croustillante

58,00 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 Chocolat Valrhona
Grand Cru « Macaé » et « Jivara »
Noix, Praliné Feuilleté et Mousse de Lait 24,00 Euros

Les Marrons et les Fruits de la Passion
« Comme un Mont-blanc » 24,00 Euros

Les Agrumes
Tout en Fraîcheur, Fine Tarte,
Et Sorbet Citron 22,00 Euros

Le Calvados et la Pomme
En Soufflé
Glace à la Fleur de Sureau 23,00 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 TEYSSEDRE

Fruits et Légumes, à Prayssac

BOUCHERIE CHAVIER

Périgueux

L'ODYSSÉE MARINE

Poissonnerie, Marché du Buisson de Cadouin

DUPLANTIER

Volaille d'exception, à Méricq

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