



**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 Médailлон Rôti  
Chapelure de Chorizo et Mitonnée de Petits Pois

*Domaine de Grange Neuve  
Bergerac Blanc 2022*

\*\*\*\*\*

### *L'Agneau*

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

*Domaine le Clos du Breil  
Bergerac Rouge 2022*

\*\*\*\*\*

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*

*Les Premières Fraises*  
Fine Gelée de Vin Rouge  
Chantilly Poivrée 24,00 Euros

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