



**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 d'Hiver œ

Le Menu 130 Euros
La sélection des vins de notre sommelier 25 Euros

Amuse-Bouche

Le Foie Gras de Canard
Mariné au Monbazillac et Gingembre
« Confiture » d'Oignons

Mano à Mano
Côte de Bergerac Moelleux 2023

La Lotte*
En Médaillon Rôti
Chou-Fleur Caramélisé
Câpres et Ecume de Beurre Noisette

Domaine du Bois de Pourquoié
Bergerac Blanc Sec 2023

Le Pigeon
La Poitrine Laquée, La Cuisse Confitée
Cèleri et Sauce Noix, Vin Jaune

Domaine du Bois de Pourquoié
Côtes de Bergerac Rouge 2016

Assortiment de Fromages

La Poire
Tout en Légèreté
Chantilly Châtaigne et Fève Tonka

Monbazillac
Domaine les Granges Neuves 2020

Menu sans ce plat (*) 100 Euros
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, hors boissons
Accord Mets et Vins à 55 €

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, hors boissons

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

œ *L'Hiver en Périgord* œ

Pour Commencer

Le Foie Gras de Canard

Mariné au Monbazillac et Gingembre
« Confiture » d'Oignons

44,00 Euros

Les Saint Jacques

Certaines Rôties, d'autres Marinées
Les Bardes en Salade, Carottes et Pickles d'Hiver

46,00 Euros

L'Esturgeon et le Caviar « Oscietre »

Tarama de Choux Fleur

48,00 Euros

Les Dernières Truffes Noires du Périgord

« Œuf » Façon Cocotte, Beurre de Truffe et Mouillettes

48,00 Euros

œ *L'Hiver en Périgord* œ

Pour Continuer

Le Saint-Pierre

En Filet Rôti « Relevé d'une Sauce Vierge »
Mariné en « Tartelette », Déclinaison de Chou Vert 64,00 Euros

Le Bar

Doré Lentement sur la Peau
Choux Fleurs Caramélisés, Câpres et Ecumes de Beurre de Noisette 69,00 Euros

Le Pigeon

La Poitrine Laquée, La Cuisse Confite
Cèleri et Sauce Noix, Vin Jaune 66,00 Euros

Les Ris de Veau

Dorés à la Poêle, Truffe Râpée
Pommes Darphin et Compote d'Oignons 69,00 Euros

œ L'Hiver en Périgord œ

Les Fromages

Le Brillat Savarin

Truffé Généreusement

Petite Salade et « Bao » Croustillant

28,00 Euros

Assortiment de Fromages Frais et Affinés

20,00 Euros

La Salade Verte

Assaisonnée selon votre gout, Huile de Noix ou Huile d'Olive

12,00 Euros

Gourmandises

La Pomme, le Miel et la Truffe Noire

Un Beignet pour Finir

28,00 Euros

Le Chocolat Valrhona

Et la Noisette, Crémeux Praliné et Crème Fouettée

Un Chocolat « Mousseux » pour l'accompagner

26,00 Euros

Les Agrumes

En Soufflé au Grand Marnier

Fine Gelée

25,00 Euros

La Poire

Tout en Légèreté

Chantilly Châtaigne et Fève Tonka

25,00 Euros