



**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 Médailillon Rôti
Chou Vert, Sauce Vierge et Raifort

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 sur la Peau
Raviole de Foie Gras et Jus d'Oignons 69,00 Euros

Le Pigeon

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

Les Ris de Veau

La Pomme Rôtie, Chapelure Croustillante Citron
Navet Primeurs et Jus Miel Cumin 69,00 Euros

œ *L'Hiver en Périgord* œ

Les Fromages

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

Les Premières Fraises Gariguettes

En Vacherin Tout Simplement
Sorbet Fraise Estragon 25,00 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