



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

La sélection des vins de notre sommelier 25 Euros

Amuse-Bouche

Les Asperges Blanches

En Déclinaison, Jambon Noir de Bigorre
Crèmeux d'Asperges au Piment D'Espelette

Mano à Mano

Côte de Bergerac Moelleux 2023

La Lotte*

Et le Foie Gras Poêlé
Oignon Rôti et Bouillon Tranché

Château Poulvère « Sur le Fruit »

Bergerac Blanc Sec 2021

L'Agneau

Le Gigot, Rôti en Noisette
Artichaut Alla Giudia, Menthe et Chèvre Frais

Château Poulvère « Sur le Fruit »

Bergerac Rouge 2021

Assortiment de Fromages

Le Chocolat Valrhona

Et la Noisette, Crèmeux Praliné et Crème Fouettée
Un Chocolat « Mousseux » pour l'accompagner

Château Poulvère « Sur le Fruit »

Monbazillac 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

œ Caprice Gourmand œ

160 Euros Hors Boissons
Accord Mets et Vins à 55 Euros

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

œ Cent pour Cent Végétal œ

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.

œ Pour les Enfants œ

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

œ *Le Printemps en Périgord* œ

Pour Commencer

Les Asperges Blanches

En Déclinaison, Jambon Noir de Bigorre
Crèmeux d'Asperges au Piment d'Espelette

39,00 Euros

Le Foie Gras de Canard

Mariné au Monbazillac et Gingembre
« Confiture » d'Oignons

44,00 Euros

Les Asperges Vertes

« En Salade », Emietté de Sandre
Fenouil et Pomme Verte

42,00 Euros

L'Esturgeon et le Caviar « Osciètre »

En Cannelloni Légèrement Fumé, Tarama de Choux Fleurs

48,00 Euros

œ Le Printemps en Périgord œ

Pour Continuer

Le Sandre

Le Dos Rôti, Mitonnée de Petit-Pois

Gnocchis de Pomme de Terre et Ecume d'Ail des Ours

59,00 Euros

La Barbue

En Filet Rôti

Raviole de Foie Gras et Jus d'Oignons

66,00 Euros

Le Pigeon

La Poitrine Laquée, La Cuisse Confite

Cèleri et Sauce Noix, Vin Jaune

66,00 Euros

L'Agneau

En Déclinaison, Côte, Selle, Épaule et Ris

Artichaut " Alla Giuida", Menthe et Roquette

66,00 Euros

œ Le Printemps 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 Fraises et la Rhubarbe

Croustillant Caramélisé
Hibiscus et Glace Marbrée 25,00 Euros

Le Chocolat Valrhona

Et la Noisette, Crèmeux 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

Le Miel

Sablé Gourmand, Sorbet Citron Noir
Et Crème Miel Yuzu 25,00 Euros