



**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 Estivale 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

Château Montplaisir
Rosette 2023

Le Maigre*
En Filet Rôti
Bohémienne de Légumes et Courgettes
Un Jus aux Aromates et à la Truffe Noire

Domaine du Bois de Pourquoié
Bergerac Blanc Sec 2023

Le Canard
Le Magret Cuit Lentement et Fumé
Raviole de Champignons et Girolles du Pays

Domaine Toutifaut
Pécharmant 2022

Assortiment de Fromages

Les Abricots
En Vacherin Minute
Amande et Amaretto

Domaine de Grange Neuve
2021 Monbazillac

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 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

☞ 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

Toutes nos viandes sont d'origine française
Tous nos prix s'entendent nets, taxes et service compris

œ L'Été en Périgord œ

Pour Commencer

La Truffe Blanche

En Vichyssoise de Légumes Glacés
Jambon Cru et Parmesan, « Sandwich Gourmand »

41,00 Euros

Le Foie Gras de Canard

Mariné au Monbazillac et Gingembre
« Confiture » d'Oignons

44,00 Euros

La Tête de Veau

Croustillante, Curry et Tartare de Langoustine
Petits Pois en Salade

44,00 Euros

Le Caviar « Oscière »

Œuf Moelleux
Chantilly Pomme de Terre et Esturgeon Fumé

49,00 Euros

œ L'Été en Périgord œ

Pour Continuer

Le Maigre

Le Dos Rôti, Chiffonnade de Seiche

Fleur de Courgette Farcie, Jus de Tomate et Truffe Noire

60,00 Euros

Le Sandre

Rôti lentement, Écrevisses

Sauce Vierge, Fenouil et Gnocchis de Pomme de Terre

62,00 Euros

Le Pigeon

La Poitrine Rôtie, la Cuisse Confite

Raviole de Champignons, Girolles et Foie Gras Poêlé

64,00 Euros

Le Veau

Le Grenadin Rôti en Noisette

Le Ris Croustillant, Artichaut Violet

66,00 Euros

œ *L'Été 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

Les Gourmandises de Jade

Les Fraises et la Rhubarbe

Croustillant Caramélisé
Hibiscus et Glace Marbrée 25,00 Euros

Le Chocolat Valrhona

Et la Noisette, Crémeux Praliné et Crème Fouettée
Un Chocolat « Mousseux » pour l'accompagner 26,00 Euros

Les Cerises

Et les Pistaches, Nougat Glacé aux Fruits Secs 25,00 Euros

Les Abricots

En Vacherin Minute
Amande et Amaretto 25,00 Euros