



**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

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

Château Poulvère « Sur le Fruit »
Côte de Bergerac Blanc 2022

La Lotte*
En Médaille Rôti
Raviole de Champignons et Girolles

Château Poulvère « Sur le Fruit »
Bergerac Blanc Sec 2021

L'Agneau
Rôti en Noisette
Artichaut Alla Giudia, Menthe et Chèvre Frais

Château Poulvère « Sur le Fruit »
Bergerac Rouge 2021

Assortiment de Fromages

Le Citron et le Miel
Sablé Gourmand, Sorbet Citron Noir
Et Crème Miel Yuzu

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

☞ 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 *Le Printemps 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

Les Asperges Vertes

« En Salade », Emietté de Sandre

Fenouil et Pomme Verte

42,00 Euros

Le Caviar « Oscietre »

Œuf Moelleux

Chantilly Pomme de Terre et Esturgeon Fumé

49,00 Euros

œ Le Printemps en Périgord œ

Pour Continuer

La Lotte

En Médaille Rôti
Raviole de Champignons et Girolles 58,00 Euros

Le Maigre

Doré sur la Peau, « Chiffonnade » de Seiche
Fleur de Courgette Farcie 64,00 Euros

La Pintade

Le Suprême Rôti, Les Cuisses en Tartines
Petit-Pois, Oignon Frais et Croustillant de Pomme de Terre 69,00 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

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

Le Citron et le Miel

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