



Notre menu « Ephémère »

Succession de Gourmandises

80 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*

*La Lotte**

Rôtie lentement, Écrevisses
Sauce Vierge et Fenouil

*Domaine du Bois de Pourquié
Bergerac Blanc Sec 2023*

Le Canard

Le Magret Cuit Lentement et Fumé
Les Aiguillettes Crues Marinées, Cerises et Céleri

*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

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 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 « Osciètre »

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

Foie Gras Poêlé, Cerise et Céleri

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