



## **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*

\*\*\*\*

### *La Truffe Blanche*

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

*Château Montplaisir  
Rosette 2023*

\*\*\*\*

### *Le Sandre\**

Rôti lentement, Écrevisses  
Sauce Vierge, Fenouil et Gnocchis de Pomme de Terre

*Domaine du Bois de Pourquoié  
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

*Château Le Raz  
Côte de Montravel Moelleux 2023*

*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 « Brimbelles »*

Basilic et Blanc en Neige 25,00 Euros

### *Les Abricots*

En Vacherin Minute  
Amande et Amaretto 25,00 Euros