



## **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 Marinées, Céleri et Prunes D'Ente

*Domaine Toutifaut*  
*Pécharmant 2022*

\*\*\*\*\*

Assortiment de Fromages

\*\*\*\*\*

*Les Framboises*  
Biscuit Madeleine  
Miel et Mousse Géranium Rosat

*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

### *Le Homard*

En "Salade", au Barbecue  
Maïs, Poivron, Menthe et Coriandre

54,00 Euros

### *Le Caviar « Baeri »*

Œuf Moelleux  
Chantilly Pomme de Terre et Esturgeon Fumé

52,00 Euros

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

# œ L'Été en Périgord œ

## *Pour Continuer*

### *Le Maigre*

Doré sur la Peau, Encornet Minute  
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, Prune d'Ente et Céleri 64,00 Euros

### *Le Veau*

Le Grenadin Rôti en Noisette  
Le Ris Croustillant, Artichaut Violet 66,00 Euros

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

# 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 Framboises*

Biscuit Madeleine  
Miel et Mousse Géranium Rosat 25,00 Euros

Tous nos prix s'entendent nets, taxes et service compris