



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 Pourquié

Bergerac Blanc Sec 2023

L'Agneau

Le Gigot Légèrement Farci
Ravioles de Chèvre Frais et Artichaut

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