



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 2024

Le Sandre *
Doré sur la Peau
Cèpes du Pays et Jus Tranché à la Noisette

Domaine du Bois de Pourquoié
Bergerac 2023

Le Pigeon
La Poitrine Rôtie, Foie Gras Poêlé
Prune et Oignon

Domaine Toutifaut
Pécharmant 2022

Assortiment de Fromages

Les Figues
Pochées dans un "Bouillon" au Vin Rouge
Glace Sésame

*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

☞ 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 L'Été en Périgord œ

Pour Commencer

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

La Truite de l'Inval

Confite à l'Huile de Noix
Pomme de Terre et Cresson

46,00 Euros

Les Écrevisses du Pays

Œuf Poché
Fenouil, Tomate et Écume de Carapaces

48,00 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

La Dorade

Dorée sur la Peau, Encornets Poêlés
Berlingot de Légumes et Jus d'Arrêtes

60,00 Euros

La Lotte

En Médaillon Rôti
Céleri, Pomme et Vanille

68,00 Euros

Le Pigeon

La Poitrine Rôtie, Foie Gras Poêlé
Prune et Oignon

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 Figues
Pochées dans un "Bouillon" au Vin Rouge
Glace Sésame 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

La Prune d'Ante
En Soufflé "Vieille Prune de Souillac"
Glace et Financier 25,00 Euros

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