



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 Automnale œ

Le Menu 130 Euros

La sélection des vins de notre sommelier 25 Euros

Amuse-Bouche

Les Coquilles Saint Jacques

Les Noix Rôties en "Salade"
Poireau et Cresson

Château des Eyssards

Bergerac 2023

*Le Sandre**

En Noisette Rôtie
Chou Fleur et Écume de Beurre Noisette

Domaine du Bois de Pourquoié

Bergerac 2023

Le Pigeon

La Poitrine Rôtie, La Cuisse Confite
Châtaignes et Cacao

Domaine Toutifaut

Pécharmant 2022

Assortiment de Fromages

La Pomme

Confite Lentement
Glace Verjus et Feuilleté Caramélisé

Muscat de Rivesaltes

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'Automne en Périgord œ

Pour Commencer

« Rivière Dordogne »

La Soupe de Rivière en Fine Gelée, Safran et Pomme de Terre
Croque-Sandre Citronné et Beignet de Perche

44,00 Euros

Le Foie Gras de Canard

Cuit aux Épices Douces et au Gros Manseng
Navet et Agrumes

44,00 Euros

Les Coquilles Saint Jacques

Les Noix Rôties en "Salade"
Poireau et Cresson

48,00 Euros

Le Foie Gras

En Escalope Poêlée
Courge et Agrumes

46,00 Euros

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

œ *L'Automne en Périgord* œ

Pour Continuer

Le Sandre

En Noisette Rôtie

Chou Fleur et Écume de Beurre Noisette

56,00 Euros

La Dorade

Dorée sur la Peau, Encornets Poêlés

Berlingot de Légumes et Jus d'Arrêtes

64,00 Euros

Le Pigeon

La Poitrine Rôtie, La Cuisse Confite

Châtaignes et Cacao

66,00 Euros

Les Ris de Veau et les Langoustines

Rôtis,

Pomme de Terre, Oignon. Noix et Vin Jaune

66,00 Euros

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

œ L'Automne 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

La Pomme

Confite Lentement
Glace Verjus et Feuilleté Caramélisé 25,00 Euros

La Prune

En Soufflé, Vieille Prune de Souillac
Glace et Financier 25,00 Euros

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