



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



❖ Notre Balade Hivernale ❖

*Le Menu 130 Euros
La sélection des vins de notre sommelier 25 Euros*

Amuse-Bouche

Le Foie Gras de Canard

Cuit aux Épices Douces et au Gros Manseng
Navet et Agrumes

*Château Fongrenier 2022 "L'Entre Acte"
Côte de Bergerac Moelleux*

*Les Saint-Jacques**

Les Noix Rôties
Carottes, Agrumes et Ail Noir

*Château Fongrenier 2023 "L'Entre Acte"
Bergerac Sec*

Le Pigeon

La Poitrine Rôtie, la Cuisse Confité
Betterave, Pomme et Cèleri Fumé

*Château Fongrenier 2020 "L'Entre Acte"
Bergerac Rouge*

Assortiment de Fromages

La Pomme

Confité Lentement
Glace Verjus et Feuilleté Caramélisé

Pineau des Charente 15 Ans

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



❖ La Truffe Noire du Périgord ❖

Le Beurre de Truffe

Baguette Croustillante

12,00 Euros

L'Œuf

Façon Cocotte, Beurre de Truffe et Mouillettes

39,00 Euros

La Pomme de Terre

Comme un Parmentier

Chantilly Truffe et Brioche Gourmande

42,00 Euros

Le Poulet du Périgord

En Soufflé Vapeur

Topinambour et Café

44,00 Euros

La Pouarde de Pierre Duplantier

Truffée Copieusement, les Cuisses en Pâté

Pomme Dauphine Noire

70,00 Euros

Le Brillat Savarin

Maturé à la Truffe

Crème de Fromage et Miettes de Pain

22,00 Euros

Comme un Saint Honoré

Choux Caramélisé, Chiboust Truffe

24,00 Euros

❖ La Dégustation ❖

Tout Truffe

**220,00 Euros par personne
Hors boissons**

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



L'Hiver en Périgord

Pour Commencer

Le Foie Gras de Canard

Cuit aux Épices Douces et au Gros Manseng
Navel et Agrumes

44,00 Euros

Les Langoustines

Rôties en Salade
Poireaux Confits, Cresson et Jambon Noir de Bigorre

46,00 Euros

Pour Continuer

Les Saint Jacques

Les Noix Rôties
Carottes, Ail Noir et Agrumes

48,00 Euros

Le Pigeon

La Poitrine Rôtie, la Cuisse Confité
Betterave, Pomme et Cèleri Fumé

62,00 Euros

Les Gourmandises de Jade

Le Chocolat

Grand Cru Valrhona
Noix et Arabica

26,00 Euros

La Clémentine et le Safran

En Soufflé
Cointreau, Gelée d'Agrumes et Mousse Safranée

25,00 Euros

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



¤ Caprice Gourmand ¤

160 Euros, hors boissons

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

