



## **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*

\*\*\*\*

*Les Saint Jacques*  
Rôties en Salade  
Poireau Confit, Cresson et Jambon Noir de Bigorre

*Domaine du Bois de Pourquié 2023  
Bergerac Sec*

\*\*\*\*

*La Lotte \**  
En Médaillon Rôti  
Carottes Pluriel, Ail Noir et Agrumes

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

\*\*\*\*

*Le Pigeon*  
La Poitrine Rôtie, la Cuisse Confite  
Betterave, Pomme et Cèleri Fumé

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

\*\*\*\*

Assortiment de Fromages

\*\*\*\*

*Le Kiwi et la Banane*  
En Association  
Sorbet Yaourt

*Château Fongrenier 2023  
Côtes de Bergerac Moelleux*

*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



# ¤ 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 Saint Jacques*

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

42,00 Euros

## *Les Dernières Truffes Noires de la Saison*

### *L'Œuf*

Façon Cocotte, Beurre de Truffe et Mouillettes

39,00 Euros

### *Le Poulet du Périgord*

En Soufflé Vapeur  
Topinambour et Café

39,00 Euros

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



# ¤ L'Hiver en Périgord ¤

## *Pour Continuer*

### *La Lotte*

En Médailon Rôti,  
Carottes, Ail Noir et Agrumes 48,00 Euros

### *Le Bar*

En Filet Rôti  
Choux Fleur Caramélisés et Ecume de Beurre Noisette 64,00 Euros

### *La Pouarde de Pierre Duplantier*

Truffée Copieusement, les Cuisses en Pâté  
Pomme Dauphine Noire 69,00 Euros

### *Les Ris de Veau*

La Pomme Rôtie  
Navet, Pomme et Curry 69,00 Euros

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



# **¤ L'Hiver en Périgord ¤**

## ***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***

### ***Le Kiwi et la Banane***

En Association

Sorbet Yaourt

25,00 Euros

### ***La Clémentine et le Safran***

En Soufflé

Cointreau, Gelée d'Agrumes et Mousse Safranée

25,00 Euros

### ***Le Chocolat***

Grand Cru Valrhona

Noix et Arabica

26,00 Euros

### ***Comme un Saint Honoré***

Choux Caramélisé, Chiboust Truffé

26,00 Euros

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

