



## **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 Hivernale œ

*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 Pourquoié 2023*

*Bergerac Sec*

\*\*\*\*

### *Le Sandre \**

En Filet

Carottes Pluriel, Ail Noir et Agrumes

*Château Fongrenier 2023 "L'Entre Acte"*

*Bergerac Sec*

\*\*\*\*

### *Le Pigeon*

La Poitrine Rôtie, la Cuisse Confit

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



# *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 Poularde 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



# œ L'Hiver en Périgord œ

## *Pour Commencer*

### *Le Foie Gras de Canard*

Cuit aux Épices Douces et au Gros Manseng  
Navet 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 Confite  
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



## œ Caprice Gourmand œ

**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

\*\*\*\*

## 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

