



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

*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 Confitée
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



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'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 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

œ *L'Hiver en Périgord* œ

Pour Continuer

La Lotte

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 Poularde de Pierre Duplantier

Truffée Copieusement, les Cuisses en Pâté

Pomme Dauphine Noire

69,00 Euros

Le Veau et les Langoustines

Fine Croûte d'Amande

Navet, Pomme et Curry Pimenté

69,00 Euros

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

œ L'Hiver 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

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 Truffe 26,00 Euros

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