



Notre menu « Éphémère » 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 Printanière œ

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

Amuse-Bouche

Les Premières Asperges Vertes
En Salade Tout Simplement
Chèvre Frais et Ail des Ours

*Château Viella 2024
Pacherenc du Vic-Bilh Sec*

*La Barbue**
En Filet Rôti
Morilles Farcies, Févettes et Jus à la Bière Brune

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

Le Pigeon
La Poitrine Rôtie, la Cuisse Confitée
Petit Pois Écrasés et Oignons Caramélisés

*Domaine de Toutifaut 2022
Pécharmant*

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 *Le Printemps en Périgord* œ

Pour Commencer

Le Foie Gras de Canard

Cuit aux Épices Douces et Pacherenc
Navet et Agrumes

44,00 Euros

Les Saint Jacques

Rôties, Poireaux Confits
Cresson et Jambon Noir de Bigorre

42,00 Euros

La Caille

Mousse de Pomme de Terre
Mique du Pays Rôtie et Cuisse Confite

39,00 Euros

Les Premières Asperges Vertes

En Salade Tout Simplement
Chèvre Frais et Ail des Ours

36,00 Euros

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

œ *Le Printemps en Périgord* œ

Pour Continuer

La Barbue

En Filet Rôti,
Morilles Farcies, Févettes et Jus à la Bière Brune 54,00 Euros

Le Sandre

En Filet Rôti
Choux Fleur Caramélisés et Écume de Beurre Noisette 59,00 Euros

Le Veau

Le Médaillon et le Ris Rôti au Sautoir
Asperges Vertes, Chèvre Frais et Citron Confit 69,00 Euros

Le Pigeon

La Poitrine Rôtie, la Cuisse Confitée
Petit Pois Écrasés et Oignons Caramélisés 66,00 Euros

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

œ *Le Printemps 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
Gingembre et Vanille 26,00 Euros

Comme un Saint Honoré
Choux Caramélisé, Mousseline à la Noix 25,00 Euros

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