



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 30 Euros*

Amuse-Bouche

Le Foie Gras de Canard
Cuit aux Épices Douces et Pacherenc
Pomme et Rhubarbe

*Château Du Rooy
Rosette 2024*

La Lotte
Cuite Lentement
Compotée d'Herbes Potagères

*Château Vari
Bergerac 2024*

L'Agneau
Le Gigot Rôti
Pommes Sarladaises et Navets Printaniers

*Domaine De Toutifaut
Pécharmant 2022*

Assortiment de Fromages

Les Fraises
Tout en Fraicheur
Miel, Chocolat Blanc et Sorbet Persil

*Petit Vari
Blanc doux*

Menu sans ce plat () 100 Euros
La sélection de notre sommelier (*) 25 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

La Truffe Blanche

En Vichyssoise de Légumes Glacés

Jambon Cru et Parmesan, « Sandwich Gourmand »

37,00 Euros

Le Foie Gras de Canard

Cuit aux Épices Douces et Pacherenc

Pomme et Rhubarbe

44,00 Euros

Les Asperges Vertes

En Salade Tout Simplement

Chèvre Frais et Ail des Ours

36,00 Euros

Le Maigre et le Caviar Oscière

En Tartare,

Fenouil, Citron et Pain Gourmand

46,00 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

Les Rougets

En Filets Rôtis

Artichaut Cru et Cuit, Un Jus au Vin Rouge de Bergerac

59,00 Euros

Le Saint Pierre

En Filet Rôti

Compotée d'Herbes Potagères et Girolles du Pays

58,00 Euros

L'Agneau

En Déclinaison, le Gigot et la Côte Rôtis

Pommes Sarladaises et Navets Printaniers

66,00 Euros

Le Pigeon

La Poitrine Rôtie, la Cuisse Confitée

Cerises, Oignons et Polenta au Citron

50,00 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

Les Cerises et la Liqueur Gauloise

En Soufflé
Sorbet Citron Verveine 25,00 Euros

Le Chocolat, le Café et la Noix

Grand Cru Valrhona 26,00 Euros

Les Fraises

Tout en Fraicheur
Miel, Chocolat Blanc et Sorbet Persil 25,00 Euros

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