



## **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 Estivale œ

*Le Menu 130 Euros  
La sélection des vins de notre sommelier 30 Euros*

## *Amuse-Bouche*

\*\*\*\*

### *La Truffe Blanche*

En Vichyssoise de Légumes Glacés  
Jambon Cru et Parmesan, « Sandwich Gourmand »

*Château Montplaisir  
Rosette 2024*

\*\*\*\*

### *La Lotte*

Cuite Lentement, Fine Chapelure aux Herbes  
Artichaut, Menthe et Livèche

*Château Poulvère  
Bergerac 2024*

\*\*\*\*

### *Le Pigeon*

La Poitrine Rôtie, la Cuisse Confitée  
Cerises, Oignons et Polenta au Citron

*Château Poulvère  
Bergerac 2022*

\*\*\*\*

Assortiment de Fromages

\*\*\*\*

### *Les Fraises*

Tout en Fraicheur  
Miel, Chocolat Blanc et Sorbet Persil

*Mano à Mano  
Côte de Bergerac*

*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 *L'Été 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

### *Le Homard*

En Salade et Tartine  
Tomates Bio et Sorbet Tomate Verte

46,00 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 *L'Été en Périgord* œ

## *Pour Continuer*

### *La Lotte*

Cuite Lentement, Fine Chapelure aux Herbes  
Artichaut, Menthe et Livèche

54,00 Euros

### *Le Turbot*

En Filet Rôti  
Un Jus de Tomate aux Aromates et Truffe Noire  
Fleur de Courgette Farcie

62,00 Euros

### *Le Pigeon*

La Poitrine Rôtie, la Cuisse Confite  
Cerises, Oignons et Polenta au Citron

50,00 Euros

### *Le Veau*

En Noisette Rôties au Beurre  
Petite Tartelette de Champignons et "Pommes Sarladaises"

62,00 Euros

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

# œ *L'Été en Périgord* œ

## *Les Fromages*

*Assortiment de Fromages Frais et Affinés* 20,00 Euros

### *La Salade Verte*

Assaisonnée selon votre goût, Huile de Noix ou Huile d'Olive 12,00 Euros

## *Les Gourmandises de Jade*

### *Les Fraises*

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

### *Les Cerises et la Liqueur Gauloise*

En Soufflé  
Sorbet Citron Verveine 25,00 Euros

### *Les Framboises*

En Déclinaison  
Biscuit Pistache et Glace Basilic 25,00 Euros

### *Le Chocolat, le Café et la Noix*

Grand Cru Valrhona 26,00 Euros

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