



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*

*Le Maigre **
Le Dos Rôti
Artichaut, Menthe et Livèche

*Château Poulever
Bergerac 2024*

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

*Domaine De Toutifaut
Pécharmant 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 Oscietre

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

Le Turbot

En Filet Rôti

Un Jus de Tomate aux Aromates et Truffe Noire

Fleur de Courgette Farcie

62,00 Euros

La Lotte

Cuite Lentement, Fine Chapelure aux Herbes

Artichaut, Menthe et Livèche

54,00 Euros

Le Bœuf "Pure Race Bordelaise"

Pommes Sarladaises et Foie Gras

62,00 Euros

Le Pigeon

La Poitrine Rôtie, la Cuisse Confite

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 *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