



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.

Menu unique 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

Servi pour le dîner en semaine et déjeuner et dîner le week-end

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 Laulerie
Côtes De Montravel 2024

*La Lotte **

Mitonnée de Coco aux Algues
Et Pieds de Cochon

Mano à Mano
Bergerac Sec 2025

Le Veau

Le Filet Mignon Rôti
Écrevisses du Pays et Oignon Farci

Ter'Raz
IGP Perigord 2023

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

Servi pour le dîner en semaine et déjeuner et dîner le week-end

160 Euros Hors Boissons
Accord Mets et Vins à 60 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

Servi pour le dîner en semaine et déjeuner et dîner le week-end

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

Servi pour le dîner en semaine et déjeuner et dîner le week-end

La Truffe Blanche

En Vichyssoise de Légumes Glacés

Jambon Cru et Parmesan, « Sandwich Gourmand »

39,00 Euros

Le Foie Gras de Canard

Fine Gelée de Fleurs

Miel et Monbazillac

44,00 Euros

Le Homard

En Salade et Tartine

Tomates Bio et Sorbet Tomate Verte

49,00 Euros

Le Maigre et le Caviar Oscietre

En Tartare

Fenouil, Citron et Pain Gourmand

47,00 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

Servi pour le dîner en semaine et déjeuner et dîner le week-end

Le Maigre

En Filet Rôti

Mitonnée de Coco aux Algues et Pieds de Cochon

59,00 Euros

Le Sandre

En Filet Rôti

Un Jus de Tomate aux Aromates et Truffe Noire

Fleur de Courgette Farcie

59,00 Euros

La Poularde de Pierre

Le Suprême Rôti

Écrevisses du Pays et Oignon Farci

62,00 Euros

Le Pigeon

La Poitrine Rôtie, la Cuisse Confite

Foie Gras Poêlé et Figue

60,00 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

Servi pour le dîner en semaine et déjeuner et dîner le week-end

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

Servi pour le dîner en semaine et déjeuner et dîner le week-end

Les Fraises

Tout en Fraicheur

Miel, Chocolat Blanc et Sorbet Persil

25,00 Euros

Le Soufflé

A la Vieille Prune de Souillac

Prunes Confites et Glace Vanille

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