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 <u>unique</u> 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

RELAIS & CHATEAUX

Notre Balade Estivale

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 Montplaisir
Rosette 2024

****

La Lotte *
Mitonnée de Coco aux Algues
Et Pieds de Cochon

Mano à Mano
Bergerac Sec 2025

****

Le Pigeon
La Poitrine Rôtie, la Cuisse Confite
Figues

Château Marie Plaisance
Bergerac 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

RELAIS & CHATEAUX

Caprice Gourmand

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

****

Cent pour Cent Végétal

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.

****

Pour les Enfants

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

RELAIS & CHATEAUX

☙ L'Été en Périgord ❧

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 Osciètre
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

RELAIS & CHATEAUX

☙ L'Été en Périgord ❧

Pour Continuer

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

Le Saint Pierre
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

Le Bœuf
Le Filet Rôti, Pure Race Limousine
Pommes de Terre, Caviar et Couteaux — 69.00 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

RELAIS & CHATEAUX

☙ L'Été en Périgord ❧

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

RELAIS & CHATEAUX