

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 Automnale

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

****

Le Foie Gras de Canard
Fine Gelée de Fleurs
Miel et Monbazillac

Mano à Mano
Côte de Bergerac

****

La Barbue
En Filet Rôti
Cannelloni de Courge, Kalamansi et Jus Vanillé

Mano à Mano
Bergerac Sec 2025

****

La Pintade
Le Suprême Rôti
Cèpes et Pommes Sarladaises

Château Marie Plaisance
Bergerac Rouge 2023

****

Assortiment de Fromages

****

La Poire
Confite Lentement
Granola, Estragon et Yaourt

Château Vari « Le Petit Vari »
Vin de France Moelleux 2025

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'Automne en Périgord

Pour Commencer

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

La Truite de l'Inval
Confite Lentement à l'Huile de Noisette
Céleri, Pommes et Verjus — 36,00 Euros

Le Foie Gras de Canard
Fine Gelée de Fleurs
Miel et Monbazillac — 44,00 Euros

Les Coquilles Saint Jacques
Les Noix Rôties en Salade
Cresson et Caviar — 42,00 Euros

Le Foie Gras de Canard
En Escalope Poêlée
Quelques Cèpes du Pays — 49,00 Euros

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

RELAIS & CHATEAUX

L'Automne en Périgord

Pour Continuer

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

Le Sandre
Doré sur la Peau
Chou-fleur Rôti, Aromates et Écume de Beurre Noisette — 59,00 Euros

La Barbue
En Filet Rôti
Cannelloni de Courge, Kalamansi et Jus Vanillé — 59,00 Euros

Le Veau
En Noisette Rôtie, Ris de Veau — 64,00 Euros
Raviole de Cèleri et Lard Paysan

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'Automne 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

La Poire
Confite Lentement
Granola, Estragon et Yaourt 25,00 Euros

Les Figues
En Déclinaison
Glace Au Pain Brûlé 25,00 Euros

Le Chocolat, le Café et la Noix
Grand Cru Valrhona 26,00 Euros

Le Soufflé
A la Vieille Prune de Souillac
Prunes Confites et Glace Vanille 25,00 Euros

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

RELAIS & CHATEAUX