



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 Automnale 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

Le Foie Gras de Canard

Fine Gelée de Fleurs
Miel et Monbazillac

Mano à Mano
Côte de Bergerac

*Les Premières Coquilles Saint Jacques **

Coppa, Artichaut et Roquette

Mano à Mano
Bergerac Sec 2025

Le Pigeon

La Poitrine Rôtie, la Cuisse Confitée
Figues

Château Laulerie « Merlot »
Bergerac 2024

Assortiment de Fromages

La Poire

Confitée 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



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'Automne en Périgord* œ

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

Le Homard

En Salade et Tartine
Tomates Bio et Sorbet Tomate Verte

49,00 Euros

Le Foie Gras de Canard

En Escalope Poêlée
Petit Rouleau de Magret Mariné
Bouillon de Carcasse à la Feuille de Figuiier

47,00 Euros

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

œ *L'Automne en Périgord* œ

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

Doré sur la Peau

Chou-Fleur Rôti, Aromates et Ecume de Beurre Noisette

59,00 Euros

Le Veau

En Noisette Rôtie, Ris de Veau

Raviole de Cèleri et Lard Paysan

64,00 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'Automne 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

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