



Restaurant Charbonnet



Nous sommes ravis de vous accueillir dans notre restaurant, où notre Chef Louis Garrigou et son équipe vous invitent à un voyage culinaire authentique. Chaque plat est confectionné avec passion à partir de produits locaux où l'harmonie entre sa Dordogne natale et son penchant pour la cuisine asiatique se rencontre tout au long de cette découverte gastronomique. Laissez vous emporter au fil du menu dégustation pour voyager entre terroir périgourdin et saveurs d'Asie.

Ici, on respecte l'écosystème



Prélude pour les papilles

Planche de charcuterie de porc Gascon
élevé à Issac en Dordogne **25 euros**

Foie gras de la ferme de Faye au naturel **21 euros**



Menu dégustation

Service en 5 temps **89 euros**

Accord mets et vin 5 verres **45 euros**

Ce menu sera soigneusement sélectionné par notre Chef
à partir de notre carte
pour vous offrir un moment de gourmandise.

Le menu est servi pour l'ensemble de la table.

Merci de nous indiquer vos intolérances alimentaires.



Menu Charbonnet

3 Plats 64 euros au choix

Entrées

Tête de veau en croquette, aïoli de pomme de terre au raifort, bulots et légumes fermentés

Mousseline de poisson, sauce crevette satay et citron vert, oignon blanc sauté croquant, furikake et choux fleur en tempura

Plats

Filet de cabillaud, sauce pomme verte cèleri, huître rôtie au beurre noisette, pomme verte et poireaux grillées

Pintade fermière et son effiloché de cuisse, bouillon d'oignons caramélisés, Chou chinois fermenté sauté au citron confit

Desserts

Churros, Chantilly chocolat, diplomate pistache, praliné pistache, pâte à tartiner maison

Mille-feuille revisité crème parfumée à la fleur d'oranger, sorbet tagette et segment d'orange



À la Carte

Entrées

Tête de veau en croquette, aïoli de pomme de terre au raifort, bulots et légumes fermentés **19 euros**

Salade de homard cuit au barbecue,
émulsion floral jasmin, asperges blanches **44 euros**

Mousseline de poisson, sauce crevette satay et citron vert,
oignon blanc sauté croquant, furikake
et choux fleur en tempura **19 euros**

Plats

Filet de cabillaud, sauce pomme verte cèleri,
huître rôtie au beurre noisette,
pomme verte et poireaux grillées **33 euros**

Pintade fermière et son effiloché de cuisse,
bouillon d'oignons caramélisés,
Chou chinois fermenté sauté au citron confit **32 euros**

Quasi de veau, asperges vertes glacées,
Algues fraîches, vinaigrette citron,
jus de viande beurré au Ponzu **35 euros**

Fromages

Sélection de fromages affinés de la maison “From Terroir”
16 euros

Desserts

Churros, Chantilly chocolat, diplomate pistache,
praliné pistache, pâte à tartiner maison **15 euros**

Crème mascarpone au topinambour truffé,
namelaka chocolat au lait, noisette,
glace au foin fumé et grué de cacao **19 euros**

Mille-feuille revisité crème parfumée à la fleur d'oranger,
sorbet tagette et segment d'orange **15 euros**

Merci de commander les
desserts en début de repas





Menu Végétarien

Le chef confectionne le menu
3 Plats **64 euros**

Menu Vegan

Le chef confectionne le menu
3 Plats **74 euros**

**Uniquement possible si nous sommes prévenus
à la réservation**

Menu enfant 25€

Le menu est à composer avec le Maître d'hôtel
Servi jusqu'à 11 ans

Caviar et esturgeon - Maison Prunier à Montpon Ménéstérol
Huile de noix - Monsieur Granier de Brantôme
Huile noisette - Moulin de la Veyssière à Neuvic
Huile d'olive - Alexis Munoz dans le bassin méditerranéen
Truffe - Monsieur Raymondeau de Brantôme
Champignons Richard Lapierre - Paussac Saint Vivien
Canard - Ferme Laleu - Valojoux
Pigeons et Volailles - Les Pigeonneaux du Moulin à La Meyze
Légumes - Alex Russel la ferme de la Lisière
et Teddy Perez la ferme les champs de l'oeil Mareuil
Micro cress - Rouret Julien La vie dans l'eau à Sorges
Fromages - Stéphane Calassou - From Terroir à Augignac
Pains - Les délices de Margaux à Nontron
Miel - Peter et Sylvie Esnault de Brantôme
Cueillettes - Nous même
Infusions - La marguerite étoilée à Paussac et Saint Vivien
Viande d'origine France

Et aussi ...

Coutellerie Le Périgord à Brantôme

Patricia Masson et Claire Lecreux, toutes deux céramistes.
Romain Sudret de Bois D'enfer et Nadège Tricard pour les
luminaires. Christelle Borie pour les toiles.

