

Restaurant



C'est avec un immense plaisir que nous vous ouvrons les portes de notre maison. Le Chef, Louis Garrigou et son équipe vous convient à une odyssée culinaire empreinte d'authenticité. Chaque plat est confectionné avec passion, élaboré à partir de produits locaux et reflète l'harmonie entre sa Dordogne natale et les inspirations glanées au gré de ses voyages pour vous offrir une exploration gastronomique. Laissez-vous emporter par notre menu dégustation et voyager entre terroir périgourdin et saveurs d'ailleurs.

Menu Charbonnel



3 séquences au choix 64 euros

2 séquences au choix 49 euros

Fusion Périgourdine

Foie gras mi-cuit, bœuf cru, huître, enoki, gingembre
gelée de bouillon phở

Pointes printanières

Salade de poulpe, asperges vertes bateau, et sauce à l'olive de kalamata

Brume blanche

Asperges blanches rôties, filet de lieu jaune au beurre noisette,
écume au fumet et timut, huile de combava, tobiko

Lapin divin

Ballotine de lapin, épinards au citron confit, huile d'estragon,
jus parfumé à la langoustine

Forêt noire du Périgord

Chocolat Guanaja, streuzel cacao, sorbet sapin et citron

Giboulée d'agrumes

Cheesecake aérien au sésame noir, sablé beurre noisette
sorbet pamplemousse et orange sanguine



Prélude pour les papilles

CAVIAR

Boîte de Caviar osciètre “maison Prunier”
à Montpon-Ménéstérol en Dordogne
- 50 g servis avec blinis **155 euros**

Menu dégustation

Service en 5 temps **89 euros**

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

Ces menus seront soigneusement sélectionnés par notre Chef à partir de notre carte pour vous offrir un moment de gourmandise.

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table.

Merci de nous indiquer vos intolérances alimentaires.



À la Carte

Entrées

Naturalité

Notre foie gras mi-cuit, salade verte **19 euros**

Le tourin

Œuf parfait, siphon à l'ail, huile de noix **12 euros**

Fusion Périgourdine

Foie gras mi-cuit, bœuf cru, huître, enoki, gingembre
gelée de bouillon phở **21 euros**

Pointes printanières

Asperges vertes bateau, salade de poulpe,
sauce à l'olive de kalamata **22 euros**

Éveil végétal

Steak de chou-fleur, purée caramélisée, huile de chou-fleur
Purée de noix de cajou au poivre de Kampot
Sauce parfumée au chipotle **18 euros**



À la Carte

Plats

Volaille de nos terres

Suprême de volaille du Périgord, purée de pommes de terre,
jus de viande au cognac et champignons **24 euros**

Brume blanche

Pointes d'asperges blanches rôties, filet de lieu jaune au beurre noisette,
écume au fumet et timut, huile de combava, tobiko **32 euros**

Lapin Divin

Ballotine de lapin, épinards au citron confit, huile d'estragon,
jus à la langoustine **29 euros**

Le classique

Filet de bœuf, purée de pommes terre et cèpes **32 euros**
Avec son foie gras poêlé **+12 euros**

Lumière du Sud-Ouest

Côte de veau maturée, pommes Pont-Neuf
béarnaise onctueuse **45 euros**

Fromages

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

Desserts

Giboulée d'agrumes

Cheesecake aérien au sésame noir, sablé beurre noisette
sorbet pamplemousse et orange sanguine **18 euros**

Forêt noire du Périgord

Chocolat Guanaja, streuzel cacao, sorbet sapin et citron **19 euros**

Entre origine et terroir

Pastel de nata à la truffe **19 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 lors de la
réservation**

Menu sur mesure

Une envie spécifique, demandez-nous, on cuisine !

Uniquement sur demande, 10 jours à l'avance.

Menu enfant

Le menu est à composer avec le Maître d'hôtel

Servi jusqu'à 11 ans

25 euros

Caviar et esturgeon - Maison Prunier - Montpon-Ménéstérol
Huile de noix - Monsieur Granier - Brantôme
Huile noisette - Moulin de la Veyssière - Neuvic
Huile d'olive - Alexis Munoz dans le bassin méditerranéen
Truffes - Monsieur Raymondeau - Brantôme
Champignons - Richard Lapierre - Paussac Saint Vivien
Canard - Ferme Laleu - Les Eysies
Pigeons et Volailles - Les Pigeonneaux du Moulin - La Meyze
Cochon - Éleveur Jean-Baptiste Loyalto et Fils
Ferme Elizaldia, St Jean-Pied-de-Port
Micro-cress - Julien Rouret - La vie dans l'eau - Sorges
Fromages - Stéphane Calassou - From Terroir - Augignac
Pains - Les délices de Margaux - Nontron
Miel - Peter et Sylvie Esnault - Brantôme
Cueillettes - Nous mêmes
Infusions - La marguerite étoilée - Paussac et Saint-Vivien
Viandes et volailles nées, élevées et abattues en France
Vins de vignerons

Et aussi ...

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