

La Chasse

La Palombe Rôtie

En Filet

Tartine Gourmande et Champignons

50 Euros

Le Lièvre à la Royale

Dans la Tradition du Périgord

En Ballottine

Foie Gras et Truffes Noires

60 Euros

Cent pour Cent Végétal

80 Euros

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.

❧ *Balades Automnales* ❧

**Laissez-vous faire
De Beaux Produits de Saisons
Quelques Surprises et Beaucoup de Gourmandises**

Le Menu en Quatre Services: 80 Euros

Avec la sélection des vins de notre sommelier
100 Euros



Le Menu en Cinq Services: 100 Euros

Avec la sélection des vins de notre sommelier
125 Euros



Le menu Dégustation en Six Services: 120 Euros

Avec la sélection des vins de notre sommelier
175 Euros

❧ *Pour les Enfants* ❧

25 Euros

Un choix entre deux entrées, deux plats et deux desserts

L'Automne

Pour Commencer

Le Foie Gras de Canard

Poché au Vin de Bergerac

Compote de Pomme, Poivre Noir et Cannelle

Maison Pelegris, Foie Gras IGP Périgord à Montignac

38,00 Euros

Les Ecrevisses de Dordogne

Ecume de Tourin à la Tomate

Girolles et Gnocchis de Pomme de Terre au Safran

Xavier Prévost, pêcheur professionnel

36,00 Euros

Les Cailles de Monsieur Duplantier

Comme une Salade, Fine Tartine d'Abattis

Raisins et Vinaigrette Tranchée au Verjus

Pierre Duplantier, éleveur de volailles à Méracq

39,00 Euros

Les Coquilles Saint Jacques

Marinées en Carpaccio

Pomelos, Fenouil et Caviar

Caviar de Neuvic à Montpon-Ménéstérol

38,00 Euros

Toutes nos viandes sont d'origine française

En Aquitaine

Pour Continuer

Les Saint Jacques

Rôties, Beurre aux Algues

Crème de Pomme de Terre au Citron Confit

Laurent Casagrande, Poissonnier du Marché du Bugue

42,00 Euros

Les Rougets

En Filet Rôtis, Quelques Encornets

Bouillon de Poisson, Fenouil et Rouille

Laurent Casagrande, Poissonnier du Marché du Bugue

49,00 Euros

Le Pigeon

La Poitrine Laquée au Vin de Noix

Les Cuisses en "Barbajuan", Boulgour et Figs

Marie Leguen à Montpon-Ménéstérol

49,00 Euros

Le Lapin

A la Royale

Croustillant de Pomme de Terre et Viennois de Cèpes

Maison Pelegris

46,00 Euros

Toutes nos viandes sont d'origine française

Les Fromages

Le Plateau de Fromages Frais et Affinés 14,00 Euros

La Salade Verte
Assaisonnée selon votre Goût, à l'Huile de Noix ou Huile d'Olive 10,00 Euros

Gourmandises

Chef Pâtissier : Aurélien Helfrich

La Pomme
En Déclinaison
Fèves Tonka et Granité Caramel-Vodka 20,00 Euros

Les Figues
Relevées d'un peu de Vinaigre Balsamique
Croustillant Spéculoos et Glace Vanille 20,00 Euros

Paris-Trémolat
Choux, Crème Praliné aux Noix 20,00 Euros
Pour deux Personnes, à Partager, le Prix par Personne

Le Chocolat
Grand Cru Valrhona "Bahibé"
Crémeux Banane et Sorbet Citron 20,00 Euros
Chocolat Valrhona

Tous nos desserts doivent être commandés en début de repas