

# MENU

## DÉGUSTATION

150

### ✦ CANAPÉS

Saucisson de foie gras IGP Périgord, condiment poire aux épices cuit à la cocotte.

Truite des Eaux de l'Inval, confite au gras de canard, brillance de fumet et radis blue meat.

Pomme soufflée farcie au poisson de nos rivières.

### AMUSE BOUCHE

Cœur de reinette en douceur et brunoise acidulée de Granny Smith, mousse de Tomme des Croquants de Saint-Cyprien, pain de campagne croustillant aux herbes du jardin.

### ENTRÉES

Berlingots de betterave et poisson bleu, mousseline de seiche et segments d'agrume, oeufs de truite, {Caviar de la Maison Prunier, supplément 20}.

&

Foie gras poêlé IGP Périgord, laqué au jus de canard, croûte d'herbes fraîches et sauce Périgueux, condiment à la bourrache.

### PLATS

Demi-homard breton confit aux bourgeons de sapin, carottes des sables, sauce homardine au parfum de sous-bois.

&

Pigeon de chez Michel Pribilsqui, gâteau butternut au thym sauvage, jus de pigeon acidulé.

### PRÉ DESSERT

Le Colonel du M

### DESSERT

{Suggestion du Chef}

Poire au naturel juste marinée à l'huile d'olive, biscuit aux olives noires et sorbet marjolaine sauvage.

### MIGNARDISE

La noix du Périgord.

..... ACCORDS METS & VINS .....

DÉGUSTATION {5 services} 95

# MENU

## ESCAPADE

120

### ✦ CANAPÉS

Saucisson de foie gras IGP Périgord, condiment poire aux épices cuit à la cocotte.

Truite des Eaux de l'Inval, confite au gras de canard, brillance de fumet et radis blue meat.

Pomme soufflée farcie au poisson de nos rivières.

### AMUSE BOUCHE

Cœur de reinette en douceur et brunoise acidulée de Granny Smith, mousse de Tomme des Croquants de Saint-Cyprien, pain de campagne croustillant aux herbes du jardin.

### ENTRÉE

Berlingots de betterave et poisson bleu, minis betteraves glacées, mousseline de seiche et segments d'agrume, oeufs de truite, {Caviar de la Maison Prunier, supplément 20}.

### PLAT

Pintade de Montignac cuite en bateau, cresson de fontaine et caillette d'épinards aux pignons de pin et farce fine, jus de pintade à l'estragon.

ou

Bar de ligne breton rôti dans un beurre de sarriette et thym, travail autour des premiers choux, jus d'arêtes.

### DESSERT

Passion, caramel au beurre salé, estragon.

ou

Poire au naturel juste marinée à l'huile d'olive, biscuit aux olives noires et sorbet marjolaine sauvage.

### ✦ MIGNARDISE

La noix du Périgord.

..... ACCORDS METS & VINS .....

ESCAPADE {3 services} 60

# MENU

## DÉCOUVERTE

85

### ✦ CANAPÉS

Saucisson de foie gras IGP Périgord, condiment poire aux épices cuit à la cocotte.

Truite des Eaux de l'Inval, confite au gras de canard, brillance de fumet et radis blue meat.

Pomme soufflée farcie au poisson de nos rivières.

### AMUSE BOUCHE

Cœur de reinette en douceur et brunoise acidulée de Granny Smith, mousse de Tomme des Croquants de Saint-Cyprien, pain de campagne croustillant aux herbes du jardin.

### ✦ ENTRÉE

Foie gras poêlé IGP Périgord, laqué au jus de canard, croûte d'herbes fraîches et sauce Périgueux, condiment à la bourrache.

### ✦ PLAT

Pintade de Montignac cuite sur le coffre, cresson de fontaine et caillette d'épinards aux pignons de pin et farce fine, jus de pintade au cresson.

### ✦ DESSERT

Kiwi du Sud-Ouest en monochrome blanc, sauce kiwi et fève de Tonka.

### ✦ MIGNARDISE

La noix du Périgord.

..... ACCORDS METS & VINS .....

DÉCOUVERTE {3 services} 60

# la CARTE

## ENTRÉES

Berlingots de betterave et poisson bleu, minis betteraves glacées, mousseline de seiche et segments d'agrumes, oeufs de truite, {Caviar de la Maison Prunier, supplément 20}.  
25

Foie gras poêlé IGP Périgord, laqué au jus de canard, croûte d'herbes fraîches et sauce Périgieuse, condiment à la bourrache et poivre fermenté.  
35

Carpaccio de Saint Jacques de plongée et radis blue meat, huile de noix torréfiées du Moulin d'Aline.  
32



## PLATS

Les traditionnelles pâtes aux truffes noires de mélanosporum et jus de canard truffé.  
65

Pressé de joue de boeuf cuite au Bergeracois laqué avec son jus de cuisson, choux fleur en couscous, en crème et en copeaux.  
38

Pintade de Montignac cuite sur le coffre, cresson de fontaine et caillette d'épinards aux pignons de pin, farce fine. Jus de pintade au cresson.  
45

Pigeon de chez Michel Pribilsqui, courge, condiment butternut et sauce pigeon gourmande.  
55

Bar de ligne Breton rôti dans un beurre de sarriette et thym, travail autour des premiers choux et jus d'arêtes.  
40

Demi-homard breton confit aux bourgeons de sapin, carottes des sables, sauce homardine au parfum de sous-bois.  
75



## DESSERTS

Le Colonel du M.  
12

Caramel aéré et insert passion, sauce acidulée estragon, crème glacée au caramel beurre salé.  
15

Kiwi du Sud-Ouest en monochrome blanc, sauce kiwi et fève de Tonka.  
15

Poire au naturel juste marinée à l'huile d'olive, biscuit aux olives noires et sorbet marjolaine sauvage.  
18