

Menu de Saison 35 euros hors dimanche et jours fériés

Entrées

Assiette de cochonaille de la maison « Bouffier »

Œuf parfait, velouté de champignons, châtaignes, noisettes et chips de porc séché

Plats

Carré de cochon Périgourdin, fil et écrasé de pomme de terre, tian de légumes d'été et concassé de tomates, jus miel thym

Filet de truite, purée de choux-fleurs, choux romanesco, amandes torréfiées et beurre citronné

Dessert au choix

Menu Charbonnel 48 euros

Entrées

Terrine de Foie gras de canard, pain d'épices et poire

Le pâté en croûte du Périgord de la maison Charbonnel

Lentilles vertes du Puy, gambas et chorizo

Plats

Magret de canard, écrasé de pomme de terre aux olives noires, crumble de cèpes et champignons, jus à la noix

Souris d'agneau, ratatouille et caviar d'aubergine fumée

Filet de bar, asperges blanches, fondue de poireau au comté, ail des ours

Dessert au choix

« On reconnaît la grandeur d'une cuisine à sa simplicité. »

Notre carte représente la gastronomie moderne du Périgord. Tous nos produits sont frais, travaillés et transformés sur place. Toute l'équipe vous souhaite une excellente dégustation.

Quelques producteurs :

Miel : Julien Frugier / Autruche Périgourdine : Mr Gadeau 24470 Saint Saud Lacoussière / Légumes « bio » : Ferme Duteil Becker à Bourdeilles / Noix : Mr Granier / Huile de Noix du Moulin de la Veyssière / Charcuterie faite chez « Bouffier » Traiteur / Truffe du Périgord, vente directe

Toutes nos truffes sont ramassées en Dordogne. 100% truffes noires melanosporum

Fromages : Monsieur Bernier producteur de chèvre, fromagerie de la trappe à Echourgnac

Nous valorisons les circuits courts pour travailler les meilleurs produits. Nous travaillons en relation directe avec l'abattoir régional qui nous fournit uniquement des viandes d'origine Française, d'animaux nés, élevés et abattus en France.

Le restaurant Charbonnel

Hors d'œuvre

Assiette de cochonaille de la maison « Bouffier » **18 euros**

Terrine de Foie gras de canard, pain d'épices et poire **18 euros**

Lentilles vertes du Puy, gambas et chorizo **17 euros**

Œuf parfait, velouté de champignons, châtaignes, noisettes et chips de porc séché **15 euros**

Le pâté en croûte du Périgord de la maison Charbonnel **18 euros**

Morilles fraîches farcies à la volaille et émulsion foie gras **20 euros**

Brouillade ou omelette aux truffes **38 euros**

N'hésitez pas à nous faire part de vos restrictions ou autre choix alimentaire, le chef se fera un plaisir de préparer une assiette végétarienne, végétane ou autre spécialement pour vous.

Plats

Magret de canard, écrasé de pomme de terre aux olives noires, crumble de cèpes et champignons, jus à la noix **27 euros**

Filet de truite, purée de choux-fleurs, choux romanesco, amandes torréfiées et beurre citronné **24 euros**

Carré de cochon Périgourdin, fil et écrasé de pomme de terre, tian de légumes d'été et concassé de tomates, jus miel thym **24 euros**

Souris d'agneau, ratatouille et caviar d'aubergine fumée **28 euros**

Filet de bar, asperges blanches, fondue de poireau au comté, ail des ours **28 euros**

Noix de St Jacques rôties, purée d'avocat parfumé à la pomme verte et caviar de Neuvic **45 euros**

Pavé d'autruche Rossini, purée de pomme de terre fumé, truffes et asperges verte **45 euros**

Desserts et fromages 12 euros

Plateau de fromages

Chou pâtissier et poire vanillée

Moelleux au chocolat

Tartelette citron, nutella maison et noisette

Pomme anisée, sablé breton et crème vanillée

Tartelette noix caramel

Menu Signature 75 euros

Morilles fraîches farcies à la volaille et émulsion foie gras

**

Noix de St Jacques à l'unilatérale et caviar de Neuvic

**

Pavé d'autruche Rossini, pomme de terre fumé, truffes et asperges vertes

**

Dessert au choix

Accord mets et vins sur demande