

## Menu de Saison 35 euros hors dimanche et jours fériés

### *Entrées*

Le pâté en croûte du Périgord de la maison Charbonnel

Œuf parfait, crémeux et pointes d'asperges blanches, petit pois, noisettes et chips de porc séché

### *Plats*

Carré de cochon Périgourdin, fil et écrasé de pommes de terre, tian de légumes de saison et concassé de tomates, jus miel thym

Pêche du moment, 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

Mille-feuille d'asperges vertes, basilic, menthe et citron confit

Gambas, crémeux de petits pois et moutarde à l'ancienne

### *Plats*

Magret de canard, purée et carottes anciennes, fèves et jus à la noix

Filet de bar, fondue de poireaux et asperges blanches, ail des ours, crème au vieux comté

Pavé d'autruche, écrasé de pommes de terre fumées, asperges vertes, sauce Périgueux

### *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, tomme de vache de la ferme de la Brunie

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**

Gambas, crémeux de petits pois et moutarde à l'ancienne **18 euros**

Œuf parfait, crémeux et pointes d'asperges blanches, petit pois, noisettes et chips de porc séché **16 euros**

Mille-feuille d'asperges vertes, basilic, menthe et citron confit **17 euros**

Le pâté en croûte du Périgord de la maison Charbonnel **16 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, végane ou autre spécialement pour vous.*

## Plats

Magret de canard, purée et carottes anciennes, fèves et jus à la noix **27 euros**

Pêche du moment, purée de choux-fleurs, choux romanesco, amandes torréfiées et beurre citronné **24 euros**

Carré de cochon Périgourdin, fil et écrasé de pommes de terre, tian de légumes de saison et concassé de tomates, jus miel thym **24 euros**

Pavé d'autruche, écrasé de pommes de terre fumées, asperges vertes et sauce Périgueux **28 euros**

Filet de bar, fondue de poireaux et asperges blanches, ail des ours, crème au vieux comté **28 euros**

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

Pavé d'autruche Rossini, écrasé de pommes de terre fumées, truffes asperges vertes et sauce Périgueux **45 euros**

**Desserts et fromages** 12 euros

Plateau de fromages

Chou pâtissier fraise rhubarbe

Avocat, pomme Granny et lait d'amande

Moelleux au chocolat

Tartelette citron, pâte à tartiner noisette

Pomme anisée, sablé breton et crème vanillée

**Menu Signature** 65 euros

Gambas, crémeux de petits pois et moutarde à l'ancienne

\*\*

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

\*\*

Pavé d'autruche Rossini, écrasé de pommes de terre fumées, truffes  
et asperges vertes

\*\*

Dessert au choix

*Accord mets et vins sur demande*