

Menu de Saison 35 euros hors dimanche et jours fériés

Entrées

Le pâté en croûte du Périgord de la maison Charbonnel

Tomates variétés anciennes, Burrata, olives taggiasches et basilic

Plats

Carré de cochon Périgourdin, écrasé de pommes de terre, tomates confites, jus miel thym

Linguines aux coquillages et légumes d'été, bouillon de roche et piment d'Espelette !

Dessert au choix

Menu Charbonnel 48 euros

Entrées

Terrine de Foie gras de canard, fraises et poivre de Szechuan

Artichauts, chèvre frais, magrets séchés et noix

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

Plats

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

Pavé de Thon, fenouil rôti, salade d'haricots verts et pêches blanches, jus citronné et amandes torréfiées

Pavé d'autruche, écrasé de pommes de terre fumées, petits pois, 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 : « Fleur de Miel » Peter Esnault / Autruche Périgourdine : Mr Gadeau 24470 Saint Saud Lacoussière / Noix : Mr Granier / Huile de Noix du Moulin de la Veyssière / Canard : Volagrain Périgord Nontron / Truffe du Périgord, vente directe / Caviar de Neuvic / Pain traditionnel « Aux Pains de Brantôme »

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

Terrine de Foie gras de canard, fraises et poivre de Séchuan **18 euros**

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

Tomates variétés anciennes, Burrata, olives taggiasches et basilic **16 euros**

Artichauts, chèvre frais, magrets séchés et noix **18 euros**

Le pâté en croûte du Périgord de la maison Charbonnel **16 euros**

Pâtes à la truffe blanche d'été **24 euros**

Brouillade ou omelette aux truffes **38 euros**

Foie gras poêlé, sauce Périgueux **28 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.

La liste des allergènes est disponible sur notre site internet dans la rubrique restaurant.

Plats

Magret de canard, purée et carottes anciennes, fèves et jus à la noix **28 euros**

Linguines aux coquillages et légumes d'été, bouillon de roche et piment d'Espelette ! **25 euros**

Carré de cochon Périgourdin, écrasé de pommes de terre, tomates confites, jus miel thym **25 euros**

Pavé d'autruche, écrasé de pommes de terre fumées, petits pois et sauce Périgueux **29 euros**

Pavé de Thon, fenouil rôti, salade d'haricots verts et pêches blanches, jus citronné et amandes torréfiées **28 euros**

Noix de St Jacques rôties, girolles, crème de langoustines et caviar de Neuvic **45 euros**

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

Menu Signature 69 euros

Desserts et fromages 12 euros

Plateau de fromages

Chou pâtissier fraise rhubarbe

Moelleux au chocolat

Bavaroise au rhum, menthe, citron vert et framboise

Clafoutis aux fruits rouges

Assortiment de glace et fruit de saison

Entrée au choix (*dans les menus*)

**

Noix de St Jacques rôties et caviar de Neuvic

**

Pavé d'autruche Rossini, écrasé de pommes de terre fumées, petits pois, truffes et sauce Périgueux

**

Dessert au choix

Accord mets et vins sur demande