

## **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, tian de courgettes et tomates confites, jus miel thym

Linguines aux langoustines 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 Sechuan

Artichauts en textures, 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

Filet de Rouget, tomates cœur de bœuf rôties, olives et pistou

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 Sechuan **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 en textures, chèvre frais, magrets séchés et noix **18 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.*

*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 langoustines et légumes d'été, bouillon de roche et piment d'Espelette ! **25 euros**

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

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

Filet de Rouget, tomates cœur de bœuf rôties, olives et pistou **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 petits pois et sauce Périgueux **45 euros**

**Menu Signature** 65 euros

**Desserts et fromages** 12 euros

Plateau de fromages

Chou pâtissier fraise rhubarbe

Avocat, pomme Granny et lait d'amande

Moelleux au chocolat

Bavaroise au rhum, menthe, citron vert et framboise

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, petits pois, truffes et sauce Périgueux

\*\*

Dessert au choix

*Accord mets et vins sur demande*