

LES ENTREES

Le pâté en croûte du Périgord de la maison Charbonnel 16

Foie gras de canard IGP Périgord cuit au torchon 18

Escargots de Vaunac, ail et persil 18

Haddock, poireaux et agrumes 16

Risotto aux Gambas, citron et pistou 18

Brouillade ou omelette aux truffes 38

Foie gras poêlé, sauce Périgueux 28

Noix de Saint Jacques et caviar de la maison Prunier 32

LES POISSONS

Filet d'esturgeon de Montpon laqué au Soja 25

Le poisson noble selon arrivage 28

LES VIANDES

Magret de canard IGP Périgord à l'orange 28

Souris d'agneau confite 28

Filet de bœuf Salers Rossini, rappé de truffes et sauce Périgueux 45

Joue de Porc cuite basse température au vin rouge de Bergerac 25

LES SPECIALITES DU CHEF

Noix de Ris de veau Français braisés et jus réduit 40

Filet de Bœuf Salers Wellington Truffé, servi entier puis découpé
devant vous *(sur demande, selon le déroulement du service)*

80 euros pour deux personnes / 160 euros pour quatre personnes

Chausson au foie gras et à la truffe, salade verte à l'huile de noix 40



Prix net, taxes et service compris



Prix net, taxes et service compris

LES DESSERTS

12 euros

Croquant Praliné, nougatine au sésame

Crème brûlée à la cardamome

Le tout Caraïbes (66% Cacao Valrhona)

Tarte citron meringuée

Vacherin aux fruits de saison

Tiramisu déstructuré

Sélection de fromages



Prix net, taxes et service compris

CHARBONNEL

Hôtel et Restaurant

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

Quelques producteurs :

Miel : « Fleur de Miel » Peter Esnault / Viande bovine : Origine Salers, provenance Abattoire Puigrenier à Montluçon / Noix : Mr Granier / Huile de Noix du Moulin de la Veyssière / Canard : IGP Périgord / Cèpe et Truffe noire du Périgord, vente directe / Pain traditionnel « Aux Pains de Brantôme » / Valrhona : chocolat sélection fine de fèves / Caviar et Esturgeon de la maison Prunier : Nontpon- Ménéstérol / Fromages : Monsieur Bernier producteur de chèvre, fromagerie de la trappe à Echourgnac, tomme de vache de la ferme de la Brunie

Toutes nos viandes sont d'origine Française, d'animaux nés, élevés et abattus en France.



Prix net, taxes et service compris

MENU TRUFFE

75 euros

Brouillade d'œufs fermier

**

Tortellini et bouillon de queue de boeuf

**

Filet de Bœuf Rossini

**

Dessert au choix ou Dessert Truffe

MENU SIGNATURE

Service en 5 déclinaisons selon l'inspiration du chef, nous prenons en compte vos demandes s'il y a.

70 euros

Accord mets et vins sur demande



Prix net, taxes et service compris

MENU VEGETARIEN

Classique 40 euros

Option truffe 60 euros

Salade de saison ou Raviole de légumes

**

Risotto aux légumes et citrons ou Assiette végétale

**

Dessert au choix

MENU ENFANT

Entrée / Plat et Dessert du jour *28 euros*

Plat et Dessert du jour *22 euros*



Prix net, taxes et service compris

MENU CHARBONNEL

48 euros

Entrées

Foie gras de canard IGP Périgord cuit au torchon

Risotto aux Gambas, citron et pistou

Escargots de Vaunac, ail et persil

Plats

Le poisson noble selon l'arrivage

Magret de canard IGP Périgord à l'orange

Souris d'agneau confite

Dessert au choix

Voir la carte des desserts



Prix net, taxes et service compris

MENU DE SAISON

34 euros

Hors dimanche et jours fériés

Entrées

Le pâté en croûte du Périgord de la maison Charbonnel

Haddock, poireaux et agrumes

Plats

Filet d'esturgeon de Montpon laqué au Soja

Joue de Porc cuite basse température au vin rouge de Bergerac

Dessert au choix

Voir la carte des desserts



Prix net, taxes et service compris