

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Le restaurant Charbonnel s'engage à travailler au maximum des produits locaux, nous prôtons une gastronomie française traditionnelle moderne fait avec des produits frais. Tout sur la carte est fait maison.



Caviar d'Aquitaine, Manufacture Prunier

58 Rue des Moulineaux, 24700 Montpon-Ménéstérol

Filet d'esturgeon Français, élevé sur place



Moulin de la Veysière

La Petite Veysière, 24190 Neuvic

Miel Bio Peter Esnault

Maison Neuve, 24310 Saint-Julien-de-Bourdeilles



Ferme de la Lisière – Alex Russell
Mazaudet, 24470 Saint Saud
Lacoussière

Mathieu Eyssalet- Les jardins de
Barneuil - Saint Julien de
Bourdeilles 24310



SAS Saveurs et Créations

Le Bourg, 24800 Saint-Martin-de-Fressengeas

Valrhona est une entreprise et une marque commerciale française spécialisée dans la transformation du cacao. L'entreprise a été fondée en 1922 par Albéric Guironnet, pâtissier en Ardèche. Appelée initialement Chocolaterie du Vivarais, elle est renommée Chocolaterie Gonnet en 1938



- Noix fraîches de Monsieur Granier (producteur local)
- Fromage de chèvre frais – Ferme à St-Crépin-de-Richemont – Famille Bernier
- Foie gras frais IGP Périgord – Parachou- Delage Valérie Stéphanie – Ferme à St-Crépin-de-Richemont
- Magret de Canard – IGP Périgord



Trappe d'Echourgnac – fromage de vache affiné à la liqueur de noix

La Trappe, 24410 Échourgnac