

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

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

Magret de canard rôti sur la peau, écrasé de pomme de terre et noix,
prunes rôties

Dessert au choix

Menu Charbonnel 48 euros

Entrées

Terrine de Foie gras de canard, pomme coing et pain d'épices

Artichauts, chèvre frais, magrets séchés et noix

Couteaux, terre mer de wakamé et girolles

Plats

Filet de sandre et moules bouchots, riz noir et estragon

Ris de veau, haricots verts, figues rôties et noisettes

Filet de bœuf, choux fleur, châtaignes et truffes, 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 / Viande bovine : Origine Limousine provenance abattoir Arcadie du Sud-Ouest / Noix : Mr Granier / Huile de Noix du Moulin de la Veyssière / Canard : Volagrain Périgord Nontron / Truffe noire du Périgord, vente directe / 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

Entrées

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

Terrine de Foie gras de canard, pomme coing et pain d'épices **18 euros**

Couteaux, terre mer de wakamé et girolles **18 euros**

Foie gras poêlé, girolles et sauce Périgueux **28 euros**

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

Artichauts, chèvre frais, magrets séchés et noix **18 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 rôti sur la peau, écrasé de pomme de terre et noix, prunes rôties **25 euros**

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

Filet de sandre et moules bouchots, riz noir et estragon **28 euros**

Filet de bœuf Limousin, choux fleur, châtaignes et truffes, sauce Périgueux **29 euros**

Ris de veau, haricots verts, figues rôties et noisettes **29 euros**

Homard cuit à la nage, polenta, poivrons jaunes confits et bisque à l'Américaine **45 euros**

Filet de bœuf Rossini, choux fleur, châtaigne et truffe sauce Périgueux **45 euros**

Desserts et fromages 12 euros

Plateau de fromages

Chou pâtissier fraise rhubarbe

Moelleux au chocolat

Riz au lait, prunes et noix

Clafoutis aux fruits rouges

Assortiment de glace et fruit de saison

Menu Signature 69 euros

Entrée au choix (*dans les menus*)

**

Homard cuit à la nage

**

Ris de veau, haricots verts, figues rôties et noisettes

**

Dessert au choix

Accord mets et vins sur demande