

Le restaurant Charbonnel

Hors d'œuvre

Soupe à l'oignon monté au foie gras,
emmental et oignons grelots **12 euros**

Terrine de Foie gras de canard, pain d'épice et poire **18 euros**

Lentille verte du Puys, gambas et chorizo **17 euros**

Œuf parfait, velouté de champignons, châtaignes, noisettes et chips de
porc séché **12 euros**

Moules bouchots et bouillon de roche, ail en chemise et tomates
confites **17 euros**

Pâtes fraîches aux truffes **44 euros**

Brouillade aux truffes **44 euros**

Plats

Magret de canard, pommes sarladaises et noix **24 euros**

Truite au beurre citronné, déclinaison de chou
et amandes torréfiées **24 euros**

Pavé d'autruche, écrasé de pomme de terre aux olives, crumble de cèpes
et champignons **30 euros**

Souris d'agneau, ratatouille et caviar d'aubergine fumée **28 euros**

Noix de St Jacques à l'unilatérale, blettes,
pommes Granny et noix **29 euros**

Pavé d'autruche Rossini aux truffes du Périgord **45 euros**

Noix de St Jacques rôtis, rappé de truffes du Périgord **36 euros**

Menu de Saison 35 euros hors dimanche

Entrée

Soupe à l'oignon monté au foie gras, emmental et oignons grelots
Œuf parfait, velouté de champignons, châtaignes, noisettes et chips de porc séché

Plat

Magret de canard, pommes sarladaises et noix
Truite au beurre citronné, déclinaison de chou, amandes torréfiées

Dessert au choix

Menu Charbonnel 48 euros

Entrée

Terrine de Foie gras de canard, pain d'épice et poire
Moules bouchots et bouillon de roche, ail en chemise et tomates confites

Lentille verte du Puys, gambas et chorizo

Plat

Pavé d'autruche, écrasé de pomme de terre aux olives, crumble de cèpes et champignons

Souris d'agneau, ratatouille et caviar d'aubergine fumée

Noix de St Jacques à l'unilatérale, blettes, pommes Granny et noix

Dessert au choix

Menu aux truffes 75 euros

Brouillade aux truffes

ou

Pâtes fraîches aux truffes

**

Noix de St Jacques à l'unilatérale, rappé de truffes

ou

Pavé d'autruche Rossini et truffes

**

Fromages

**

Dessert au choix

Accord met et vin sur demande

Toutes nos truffes sont ramassées en Dordogne. 100% truffes noires melanosporum

Desserts et fromages 12 euros

Plateau de fromages

Chou pâtissier et poire vanillée

Moelleux au chocolat

Tartelette citron, nutella maison et noisette

Pomme anisé, sablé breton et crème vanillée

Tartelette noix caramel

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. Notre phrase clé : on reconnaît la grandeur d'une cuisine à sa simplicité.

Quelques producteurs :

Miel : Julien Frugier / Autruche Périgourdine : Mr Gadeau 24470 Saint Saud Lacoussière / Légumes « bio » : Ferme Duteil Becker à Bourdeilles / Noix : Mr Granier / Truffe du Périgord vente directe

Fromages : plusieurs producteurs locaux et présents sur le marché de Brantôme, comme Monsieur Bernier (producteur de fromages de chèvre et la ferme Périgourdine)

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.