

Menu de Saison 35 euros not served on Sunday and public holiday

Entrée

Pâté en croûte (Pie with Duck magret, Foie gras and wallnuts)

Old varieties of tomatoes, Burrata Di Bufala, olives and basil

Plat

Pork Filet, potatoes puree, summer vegetables and tomatoes, honey thyme juice

Fresh pasta with shells, vegetables and rock fish stew

Dessert au choix

Menu Charbonnel 48 euros

Entrée

Duck foie gras terrine, Strawberry and Sechuan pepper

Artichokes, fresh goat cheese, smoked duck and walnuts

Prawns, creamy peas, old-fashioned mustard

Plat

Duck breast, carrots puree and old carrots, beans, walnuts juice

Ostrich steak, smoked potato puree, peas and Périgueux sauce

Tuna steak, roasted fennel, green beans salad and white peaches, lemon sauce and roasted almonds

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

Starters

Duck foie gras terrine, strawberry and Sechuan pepper **18 euros**

Prawns, creamy peas, old-fashioned mustard **18 euros**

Old varieties of tomatoes, Burrata Di Bufala, olives and basil **16 euros**

Artichokes, fresh goat cheese, smoked duck, walnuts **18 euros**

Pâté en croûte (Pie with Duck magret, Foie gras and wallnuts) **16 euros**

Truffle omelette or scrambled **38 euros**

Warm Foie Gras, Périgieux sauce **28 euros**

Fresh pasta with summer white truffle **24 euros**

Main courses

Pork Filet, potatoes puree, summer vegetables and tomatoes, honey thyme juice **25 euros**

Fresh pasta with shells, vegetables and rock fish stew **25 euros**

Ostrich steak, smoked potato puree, peas and Périgieux sauce **29 euros**

Duck breast, carrots puree and old carrots, beans, walnuts juice **27 euros**

Tuna steak, roasted fennel, green beans salad and white peaches, lemon sauce and roasted almonds **28 euros**

Rossini ostrich steak, smoked potato puree, peas, truffles and Périgieux sauce **45 euros**

Roasted scallops, chanterelle, rock fish stew and Neuvic caviar **45 euros**

Do not hesitate to tell us about your restrictions or other food choices, the chef will be happy to prepare a vegetarian, vegan or other dish especially for you.

The list of allergens is available on our website in the restaurant section.

Desserts et fromages 12 euros

Regional cheese plater

Chou pastry with strawberry and rhubarb

Chocolat fondant

Rum cream, mint, green lemon and raspberry

Ice cream and Fruit of the chef's inspiration

Red fruit clafoutis

Menu Signature 69 euros

Choice of starter

**

Roasted scallops and Neuvic caviar

**

Rossini ostrich steak, smoked potato puree, peas, truffles and Périgueux sauce

**

Dessert au choix

Accord mets et vins sur demande