

Menu de Saison 35 euros not serve on Sunday

Entrée

Traditionnal onion soup with emmental and foie gras
Mushroom velouté, slowly cooked egg, chestnut, hazelnut
and dry pork chips

Plat

Duck Magret, pommes sarladaises et nuts
Trout Filet, cauliflower, spinach and almond

Dessert au choix

Menu Charbonnel 48 euros

Entrée

Duck foie gras terrine, gingerbread and pear
Mussel, fish broth, garlic and tomato confit
Lentils verte du Puys, gambas and chorizo

Plat

Ostrich Filet, mashed potatoes, mushroom crumble
Lamb shank, ratatouille and eggplant caviar
Noix de St Jacques, chard, pommes Granny et nuts

Dessert au choix

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.

Le restaurant Charbonnel

Hors d'œuvre

Traditionnal onion soup with emmental and foie gras **12 euros**

Duck foie gras terrine, gingerbread and pear **18 euros**

Lentils verte du Puys, gambas and chorizo **17 euros**

Mushroom velouté, slowly cooked egg, chestnut, hazelnut
and dry pork chips **12 euros**

Mussel, fish broth, garlic and tomato confit **17 euros**

Truffle fresh pasta **44 euros**

Truffle brouillade **44 euros**

Plats

Duck Magret, pommes sarladaises et nuts **24 euros**

Trout Filet, cauliflower, spinach and almond **24 euros**

Ostrich Filet, mashed potatoes, mushroom crumble **30 euros**

Lamb shank, ratatouille and eggplant caviar **28 euros**

Noix de St Jacques, chard, pommes Granny et nuts **29 euros**

Ostrich Rossini with truffles **45 euros**

Noix de St Jacques with truffles **36 euros**

Desserts et fromages 12 euros

Regional cheese plater

Chou pastry with vanilla pear

Chocolat fondant

Lemon tart with home made nutella and nuts

Aniseed apple, sablé breton et vanilla cream

Caramel Nuts Pie

Menu aux truffes 75 euros

Truffle brouillade

or

Fresh pasta with truffles

**

Noix de St Jacques with truffles

ou

Ostrish Rossini with truffles

**

Cheeses plater

**

Dessert au choix

Accord met et vin sur demande