

---

## A PARTAGER ... OU PAS !

---

Planche apéritive « façon Charbonnel »

25 euros

TOUT COCHON – Charcuterie de porc cul noir, chausson au chorizo, beurre aux câpres et échalotes.



45 euros

ORS NOIRS DU PERIGORD – Chausson truffe et foie gras, ceviche de langoustines au caviar Prunier, œuf brouillé aux truffes, brioche brousse de chèvre et caviar.



60 euros

CAVIAR PRUNIER - La boîte de caviar de 15 g accompagnée de deux coupes de champagne de la maison Joseph Perrier

---

## LES DESSERTS

---

12 euros

Praliné feuillantine, crémeux citron, ganache aux pralinés, nougatine aux agrumes



Finger au trois chocolats Valrhona, Caraïbe, Guanaja, Odalys.



Figue pochée au vin rouge, figues fraîches, pain de gène aux amandes, crème vanillée, noisettes caramélisées.



Guimauve au citron, mangue fraîche, crémeux aux fruits de la passion, biscuit aux pralinés

---

## MENU ENFANT

---

28 euros

Entrée, Plat et Dessert

---

## RESTAURANT CHARBONNEL

---

« On reconnaît la grandeur d'une cuisine à sa simplicité. »

Quelques producteurs :

Viande bovine : Né, élevé et abattu en France, Origine Salers/  
Noix et huile de noix : Mr Granier / Canard : productrice Mme  
Delage / Cèpe et Truffe noire du Périgord, vente directe/Pain  
traditionnel « Aux Pains de Brantôme » /Valhrona : chocolat  
sélection fine de fèves / Caviar de la maison Prunier : Nontpon-  
Ménestérol / Fromages : Monsieur Bernier producteur de  
chèvre, fromagerie de la trappe à Echourgnac / Légumes de  
la ferme de la lisière à Saint-Saud-Lacoussière

---

## LA CARTE

---

### Entrées

Foie gras de canard mi cuit, chutney à l'ananas, brioche **18**

Croustillant façon nems aux gambas, mayonnaise relevée aux piments, guacamole et gelée aux sésames **18**

Chair de tourteau aux parfums citronnés, crémeux wasabi, gelée citronnelle douce **24**

Escalope de foie gras poêlée et langoustines rôties, jus corsé **24**

Ceviche de langoustines parfumées aux citrons yuzu **24**

### Plats

Filet d'omble chevalier, sauce infusée à la verveine, poires de saison, servies avec un risotto **30**

Ris de veau braisés, jus de viande corsé, légumes du maraicher **34**

Saint Jacques juste snackées, purée de pomme de terre parfumé à l'huile de truffe, cèpes du Périgord **36**

Pintade fermière en trois façons, jus de volaille corsé, légumes du maraicher **30**

---

## LES GRANDS CLASSIQUES

---

Filet de bœuf Wellington Truffé, sauce à la truffe, servi avec une salade verte.

Servi entier et découpé devant vous (sur demande, selon le déroulement du service)

45 euros par personne, servi pour deux personnes

Tournedos Rossini, sauce à la truffe, légumes du maraicher **36**

---

## LES ŒUFS

---

Sont servis avec une salade verte à l'huile de noix

Omelette ou brouillade aux truffes **38**

Brouillade au caviar de la maison Prunier **40**

---

## FROMAGES

---

Brousse de chèvre frais et caviar de la maison Prunier **20**

Croustillant de trappe d'Echourgnac servi chaud et salade verte du jardin **10**

L'assiette de fromages régionaux à partager **20**

Salade verte à l'huile de noix 6 euros

---

## MENU CHARBONNEL

---

56 euros

*Merci de faire votre choix jusqu'au dessert.*

Foie gras de canard mi cuit, chutney à l'ananas, brioche au  
beurre faite maison

Croustillant façon nems aux gambas, mayonnaise relevée aux  
piments, guacamole et gelée aux sésames



Filet d'omble chevalier, sauce infusée à la verveine, poires de  
saison, servies avec un risotto

Pintade fermière en trois façons, jus de volaille corsé, légumes  
de la ferme de la lisière



Dessert au choix

*Tout changement dans les menus peut entraîner un supplément.*

---

## MENU SIGNATURE

---

95 euros

Menu « signature » en 6 services.

Vous dégusterez un menu surprise en six plats « portion  
dégustation », vous pourrez y déguster la truffe noire et le  
caviar associé aux produits nobles de saison.

Nous travaillons le caviar de la Maison Prunier à Montpon-  
Ménestérol. Les truffes nous sont fournies par l'association des  
trufficulteurs de Dordogne.