



**Juillet-Aout 2024**  
**July - August 2024**

**Menu Sarlat € 65,-**

**Amuse**

\*

**Salade de Cabécou, poire caramélisée au miel du Périgord**

**Noix Torréfiées**

**Salade of warm Cabécou goat cheese, caramelized pear with Périgord honey,**

**Roasted walnuts**

\*

**Parmentier de confit de canard à l'orange revisité, salade verte aux herbes**

**Duck confit Parmentier revisited with orange, green salad and herbs**

\*

**Crème catalane au parfum de noisette**

**Catalan cream with hazelnut flavor**

\*\*\*

**Menu Bergerac € 75, -**

**Amuse**

\*

**Salade Périgourdine: magret de canard séché, gésiers confits, foie gras, vinaigrette aux noix**

**Périgourdine salad: dried duckbreast, gizzard confit, duck foie gras, dressing with walnut oil**

\*

**Saumon cuit sur peau, crevettes chinoises, asperges vertes**

**Sauce aux crustacés**

**Salmon on skin, Chinese shrimps, green asparagus**

**Shellfish sauce**

\*

**Framboises, glace vanille maison, caviar de fraises**

**Raspberries, homemade vanilla ice cream, strawberries caviar**

\*\*

**Menu Périgueux € 80, -**

**Amuse**

\*

**Terrine de saumon fumé, crevettes chinoises, crème de caviar de saumon et ciboulettes**

**Terrine of smoked salmon, big prawns, cream of salmon caviar and chives**

\*

**Magret de canard, garniture forestière, pomme fondantes, sauce au Porto**

**Duck breast, wild mushrooms, pomme fondantes, Port sauce**

\*

**Charlotte aux framboises, crème à la vanille**

**Charlotte with raspberries, vanilla cream sauce**

\*\*\*



Chef de cuisine à domicile

**Menu Montignac € 90, -**

**Amuse**

\*

**Salade de caille et sa cuisse confite, foie gras de canard et vinaigrette aux truffes**  
*Quail salad and confit leg, duck foie gras and truffle vinaigrette*

\*

**Filet de bœuf limousin à l'ail doux, clafoutis de poireaux, Pommes Anna,**  
**sauce au vin rouge de Bergerac**

*Filet of Limousin beef with sweet garlic, leek clafoutis, "Anna potatoes"*  
*Bergerac red wine sauce*

\*

**Gâteau au chocolat et marrons du Périgord, glace café maison et son caviar**  
*Cake with chocolate and Périgord chestnuts, homemade coffee ice-cream and coffee caviar*

\*\*\*

**Menu Château de Monbazillac € 95, -**

**Amuse**

\*

**Terrine de foie gras de canard maison mi-cuit au Monbazillac, et son confit, brioche,**  
**compote d'oignons**

*Homemade terrine of duck foie gras with Monbazillac, duck leg confit,*  
*brioche and onion chutney*

\*

**Pintade rôtie et sa cuisse en ragout sur feuilleté pommade de celeri-rave et de brocolli,**  
**Sauce au champagne,**

*Roasted guineafowl and its leg stewed on puff pastry with brocoli and celeriac cream,*  
*Champagne sauce*

\*

**Soufflé chocolat aux truffes d'hiver conservées par mes soins, Grand Marnier**  
*Chocolate soufflé with winter truffles preserved by me, Grand Marnier*

\*\*\*

**Menu Signature du chef**  
**Chef's Signature Menu € 120, -**

**Amuse**

\*

**Salade de homard et foie gras de canard et citron vert**  
*Salad of lobster with duck foie gras and limes*

\*

**Brandade de cabillaud, crustacés, sauce bouillabaisse au safran du Périgord**  
*Cod Fish brandade, shellfish and bouillabaisse sauce with Périgord saffron*

\*

**Charlotte de lapin confit, émulsion de Champagne**  
*Charlotte of rabbit confit and emulsion of champagne*

\*

**Irish coffee glacé à la Truffe, inspiration « Le Vieux Logis »**  
*Iced Irish coffee with winter truffles inspiration of "le Vieux Logis"*

\*\*\*

**Pour couvrir les frais fixes du chef, le prix minimum à payer est pour 6 personnes.**  
*To cover the chef's fixed costs, the minimum price to be paid is for 6 people.*



*Chef de cuisine à domicile*

***Suppléments Menus / Supplement menus  
Fromages / Cheese***

***Cabécou tiède, poire caramélisée au miel du Périgord et noix torréfiées € 11,50***  
*Warm Cabécou goat cheese, caramelized pear with Périgord honey and roasted walnut*

***Salade de Reblochon tiède, petits lardons, vinaigrette à l'huile de noix € 12,50***  
*Salad of warm Reblochon with bacon, dressing with walnut oil*

***Assiette de fromages assortis et pain aux noix 15 €***  
*Cheese plate with walnut bread*

***Menu des petits Loulou (jusqu'à 10 ans)***  
*Children menu till 10 years € 22, --*

***Burger de bœuf, frites, mayonnaise et ketchup***  
*Beef burger with French fries, mayonnaise, and ketchup*

\*

***Fraise au sucre, Chantilly et glace vanille***  
*Strawberries with Chantilly cream and vanilla ice-cream*

\*\*\*

***Menu végétarien***  
*Vegetarian menu € 70, -*  
***Amuse***

\*

***Cabécou tiède, poire caramélisée au miel du Périgord,***  
***Noix Torréfiées***  
*Warm Cabécou goat cheese, caramelized pear with Périgord honey*  
*Roasted walnuts*

\*

***Feuilleté, œuf poché, Asperges vertes***  
***Sauce Hollandaise aux herbes,***  
*Puff pastry, green asparagus, poached egg, sauce Hollandaise with herbs*

\*

***Dessert du jour***  
*Dessert of the day*

\*\*\*

***Menu végan / Vegan menu € 70, -***  
***Amuse***

\*

***Carpaccio de betteraves, avocat, humous, asperges vertes et vinaigrette asiatique***  
*Carpaccio of beetroot, avocado, green asparagus and asian dressing*

\*

***Chou-fleur rôti aux épices, brocolis grillés sur lit de lentilles et sauce antiboise***  
*Cauliflower fritter, grilled broccoli, lentils and antiboise sauce*

\*

***Salade de fruits de la saison, marinée à la liqueur de framboise et sorbet***  
*Fruit salad of the season marinated with raspberries liqueur and sorbet*

\*\*\*