



*Mars - Avril 2024*  
*March - April 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***

\*

***Fraises Garigette, glace vanille maison, caviar de fraises***  
***Garigette strawberries, 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 fraises Garigette, crème à la vanille***  
***Charlotte with strawberries, 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*

\*

**Coquilles Saint Jacques sautées, fondue de poireaux, asperges vertes,**  
**sauce au champagne et oeufs de saumon**

*Fried scallops, leek fondue, green asparagus, champagne sauce with salmon eggs*

\*

**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*

\*

**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*

\*

**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, poched 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, humus, 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***

\*\*\*